

Willkommen- Frühling

Kalte Vorspeisen: Variation vom Swiss-Lachs 21.50
mit Sauerrahm und mini Rettich
Ravioli, Tartar und Lachs-Krokette

Mariniertes Frühlingsgemüse 16.50
mit Ziegenkäse-Praline
Safran-Glace

Frühlingssalat 15.50
mit Spargeln, Radieschen, Tomaten
und würzigen Pilzen

Suppen: Spargel- Crème- Suppe 9.80
der Klassiker aus feinem Sud
und Rahm serviert

Heu-Schaum-Suppe 9.80
luftige Crème-Suppe

Warme Vorspeisen: Gefüllte Morcheln 19.50
mit leichter Kalbfleischfüllung
dazu Morchel- Rahmsauce

Fasanen-Keule aus Embrach 23.50
geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce
mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse

<i>Vom Fisch:</i>	<u><i>Forellenfilet</i></u>	39.50
	<i>mit Spargel Ihrer Wahl Hollandaise-Schaum neue Bratkartoffeln</i>	
	<u><i>Saiblingsfilet "Frühling"</i></u>	46.50
	<i>grilliertes Saiblingsfilets mit Frühlingzwiebel-Gemüse Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	
<i>Vom Gitzí:</i>	<u><i>Gitzíbraten in Kräutertjus</i></u>	43.50
	<i>im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzí`s Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln</i>	
	<u><i>Gitzí- Hackbraten</i></u>	34.00
	<i>mit leichter Pilz-Rahm-Sauce Spätzli</i>	
	<u><i>Gitzí- Ravioli</i></u>	als HG 32.50
		als Vorspeise 18.50
	<i>in leichter Rahm-Sauce mit Spinat und Frühlingzwiebeln</i>	
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Fasanen-Brust aus Embrach</i></u>	52.50
	<i>mit Karotten-Variation Kartoffel-Kreation</i>	