

Willkommen- Frühling

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u>Variation vom Swiss-Lachs</u> mit Sauerrahm und mini Rettich Ravioli, Tartar und Lachs-Krokette	21.50
	<u>Mariniertes Frühlingsgemüse</u> mit Ziegenkäse-Praline Safran-Glace	16.50
	<u>Frühlingssalat</u> mit Spargeln, Radieschen, Tomaten und würzigen Pilzen	15.50
<i>Suppen:</i>	<u>Spargel- Crème- Suppe</u> der Klassiker aus feinem Sud und Rahm serviert	9.80
	<u>Heu-Schaum-Suppe</u> luftige Crème-Suppe	9.80
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u>Gefüllte Morcheln</u> mit leichter Kalbfleischfüllung dazu Morchel- Rahmsauce	19.50
	<u>Fasanen-Keule aus Embrach</u> geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse	23.50

<i>Vom Fisch:</i>	<u><i>Forellenfilet</i></u> <i>mit Spargel Ihrer Wahl Hollandaise-Schaum neue Bratkartoffeln</i>	41.50
	<u><i>Saiblingsfilet "Frühling"</i></u> <i>grilliertes Saiblingsfilets mit Frühlingzwiebel-Gemüse Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	46.50
<i>Vom Gitzí:</i>	<u><i>Gitzíbraten in Kräuterjus</i></u> <i>im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzí`s Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln</i>	43.50
	<u><i>Gitzí- Hackbraten</i></u> <i>mit leichter Pilz-Rahm-Sauce Spätzli</i>	34.00
	<u><i>Gitzí-Haxe</i></u> <i>Geschmorte Haxe mit seinem Ragout Kartoffel-Stock</i>	38.50
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Fasanen-Brust aus Embrach</i></u> <i>mit Karotten-Variation Kartoffel-Kreation</i>	52.50