

<b>Kalte Vorspeisen:</b>	<b><u>Marinierte Swiss- Lachs Rolle</u></b>	<b>21.50</b>
	mariniertem Gemüse Kräuter- Vinaigrette	
	<b><u>Variation von der Wachtel</u></b>	<b>23.50</b>
	mit Keule, Brust und Mousse mit Zwiebeln	
	<b><u>Frühlingsalat</u></b>	<b>15.50</b>
	mit Spargeln, Radieschen, Tomaten und würzigen Pilzen	
<b>Suppen:</b>	<b><u>Spargel- Crème- Suppe</u></b>	<b>11.50</b>
	der Klassiker aus feinem Sud und Rahm serviert	
	<b><u>Erbsen- Minz- Schaum- Suppe</u></b>	<b>11.50</b>
	luftige Crème-Suppe	
<b>Warme Vorspeisen:</b>	<b><u>Gefüllte Morcheln</u></b>	<b>19.50</b>
	mit leichter Kalbfleischfüllung dazu Morchel- Rahmsauce	
	<b><u>Fasanen-Keule aus Embrach</u></b>	<b>23.50</b>
	geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce mit Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse	

<b>Vom Fisch:</b>	<b><u>Forellenfilet</u></b> Spargel Ihrer Wahl Hollandaise-Schaum neue Bratkartoffeln	<b>41.50</b>
	<b><u>Saiblingsfilet "Frühling"</u></b> grilliertes Saiblingsfilets mit Spinat Rosmarin-Laugen-Terrine	<b>46.50</b>
<b>Vom Gitzi:</b>	<b><u>Gitzibraten in Kräuterjus</u></b> im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzi's Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln	<b>43.50</b>
	<b><u>Gitzi- Hackbraten</u></b> mit leichter Pilz- Rahm-Sauce Spätzli	<b>34.00</b>
	<b><u>Gitzi-Haxe</u></b> geschmorte Haxe mit seinem Ragout Kartoffel-Stock	<b>39.50</b>
<b>Vom Feld:</b>	<b><u>Lammrücken</u></b> mit marinierten Pilzen neue Bratkartoffeln	<b>52.50</b>