



# Spargel Monat

Der Frühling ist da - entdecken Sie saisonale Favoriten und kulinarische Überraschungen, die Ihren Gaumen verführen werden.

*mit bestem Donau Spargel*

**Spargelcremesuppe** 14

**Spargel Erdbeer Salat** 28  
Burrata | Rucola | Spinat | Balsamico

**Spargel mit Rohschinken** 36  
Petersilie-Kartoffeln | Bärlauch Hollandaise

**Spargel mit Kalbschnitzel «Wiener Art»** 48  
Petersilie-Kartoffeln | Bärlauch Hollandaise

**Spargel mit gebratenem Lachsfilet** 38  
Petersilie-Kartoffeln | Bärlauch Hollandaise

**Spargel mit gebackenem Egli Filet** 44  
Petersilie-Kartoffeln | Bärlauch Hollandaise

**Spargel mit jungen Kartoffeln** 🌿 34  
Bärlauch Hollandaise

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Wann immer möglich beziehen wir Zutaten für unsere Gerichte aus Schweizer Herkunft.

Backwaren: CH, Glutenfreie Brötli & Toastbrot: AT, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: Türkei/Vietnam, Schwein: CH, Kalb: CH



## Vorspeisen und Apéros

<b>Nüssli Salat</b> Knuspriger Speck   Gehacktes Freiland Ei   Croutons   Französisch Sauce	16
<b>Tomate Mozzarella</b> Basilikum Pesto   Balsamico   Rucola	18
<b>Blatt Salat</b> Verschiedene Blattsalate   Cherry Tomate   Nüsse   Grissini   Haussauce oder Italienisch	11
<b>Karotten Curry Kokos Suppe</b>	15
<b>Gemischter Salat</b> Rüebli   Gurken   Mais   Blattsalate   Cherry Tomaten   Nüsse   Grissini Haussauce oder Italienisch	13
<b>Pinsa Chnolibrot «Hasenstrick»</b>	15
<b>Bruschetta</b>	14
<b>Rinds Tatar</b> Essiggurken   Rote Zwiebeln   Kapern   Toastbrot   Butter	Vorspeise 26 Hauptgang 34

## Teigwaren und Vegetarisches

<b>Knuspriger Walliser Rösti</b> (🌿 auch vegetarisch erhältlich) Tomaten   flambierter Raclette Käse   Gekochter Schinken	28
<b>Spaghetti «Carbonara»</b> (🌿 auch vegetarisch erhältlich) Guanciale   Eigelb   Rahm   Parmesan   Frühlingszwiebeln	26
<b>Tagliatelle «Avocado»</b> 🌿 Avocado   Basilikum   Petersilie   Chili   Frühlingszwiebeln	24
<b>Spaghetti «aglio e olio»</b> 🌿 Knoblauch   Chili   Petersilie   Olivenöl	25





# Klassiker

<b>Grill Teller «Hasenstrick»</b>	54
Schweins Steak   Kalb Steak   Entrecote   Cafe de Paris Butter   Jus   gebratener Maiskolben Serviert mit Pommes frites	
<b>Entrecote «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Vom Rind   Süsskartoffel Püree   Hausgemachte Jus   Wild Broccoli	
<b>Kalbs Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»</b>	42
Serviert mit Butterrösti   Champignon-Rahmsauce	
<b>Rinds Filet</b>	49
Süsskartoffel Püree   Hausgemachte Jus   Gebratene Zucchini	
<b>Wagyu Burger «Hasenstrick»</b>	32
Premium Wagyu Fleisch vom Bauernhof «Uf Rüti» Sesam Bun   Lollo Rosso   Rote Zwiebeln   Raclette Käse   Cocktail Sauce <b>Unser Tipp:</b> Ohne Sauce kommt der feine Geschmack des Wagyu-Fleisches besonders gut zur Geltung	
<b>Schweins Schnitzel</b>	29
Paniert   Pommes frites   Zitronenschnitz	
<b>Cordon Bleu (bitte um 25 Minuten Geduld)</b>	38
Vom Schwein   Tagliatelle   Zitronenschnitz   gebratene Sellerie Stifte	
<b>Schweins Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Läberli vom Kalb</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   karamellisierte Zwiebeln   frische Kräuter	

## Aus dem Wasser

<b>Lachs</b>	33
Tagliatelle   Kräuter Rahmsauce   Wild Broccoli	