

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

1. FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO

Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing

2. HAUSGEMACHTE RINDSCONSOMMÉ

mit Spargel und Kräuter-Panna-Cotta

3. STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER

Frühlingsgemüse und Parmesan

4. ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN

auf Bärlauchrisotto, Gemüse und zweifarbiger Peperonischaum

oder

ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY

auf Pak Choi - Spargel Gemüse und Basmatireis

5. KÄSEVARIATION

6. RHABARBER-ERDBEERENGRATIN

mit Vanilleglace

PREISE

Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET

116.--

5-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen)

106.--

4-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)

96.--

3-GANG-MENU

(eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)

88.--

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können

Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing	19.50
MARINIERTER ARTISCHOCKE MIT KOPFSALATHERZ und Kräuter-Vinaigrette	21.--
GEBRATENE ENTENLEBER mit Frühlingsalat und gerösteten Pinienkernen	26.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.-
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	27.--
LAUWARMER SPARGELSSALAT mit Parmesan und Olivenöl	23.--
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	klein 28.50 gross 39.50
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei	15.50
GEMISCHTER SALAT	14.--
GRÜNER BLATTSALAT	12.50

COUPES

CHF

ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner und frischen Erdbeeren	19.--
RHABARBER-HIMBEERSORBET mit Himbeergeist	19.--
COUPE DÄNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
COUPE ROMANOFF frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm	Klein 14.50 gross 16.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm	14.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	11.50
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.--
UNSERE GLACÉAROMEN	
SORBET Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Himbeere, Rhabarber	pro Kugel 5.-- mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	pro Kugel 5.-- mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN CHF

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Sauerrahmglace	19.50
SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN mit Rhabarberkompott und Vanilleglace	18.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.--
LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT mit Vanilleglace	16.50
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf Knusper-Mangospiegel	18.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.--
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

SUPPEN CHF

SPARGELCREMESUPPE	16.50
HAUSGEMACHTE RINDSCONSOMMÉ mit Spargel und Kräuter-Panna-Cotta	17.50
HUMMERCREME mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot	24.50
PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO	
FRÜHLINGSRISOTTO mit Spinat, Spargel, Mascarpone Cherry Tomaten und Grill Gemüse	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingzwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	39.-
STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER Frühlingsgemüse und Parmesan	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
ARTISCHOCKE gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen	39.50

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SCHOTTISCHER LACHS

auf Spargelgemüse
Gartenkresseschaum und Reis

53.--

GRILLIERTER THUNFISCH

rosa gebraten auf Cous Cous
und Tomaten-Zitronenschaum

58.--

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN

auf Bärlauchrisotto, Gemüse
und zweifarbiger Peperonischaum

52.--

FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET

(Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette)
an Champagnersauce und Salzkartoffeln

63.--

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich

*Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien

* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen

Loup de Mer / Griechenland, Hummer / Canada, Tintenfisch / Italien

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

FRÜHLINGS CORDON BLEU

gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse
Gemüse und Pommes Frites

Schweins 39.--

Kalbs 54.--

RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS

Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse

54.--

ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY

auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis

52.--

KALBSLEBER KRONE ART

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti

49.--

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti

53.--

ZWEIERLEI VOM KALB (STEAK UND GESCHMORTE BACKEN)

Kräuterjus, Spargelgemüse und Nüdeli

62.--

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI

überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites

Rinds 63.--

Bison 63.--

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE

Frühlings Gemüse und neuen Kartoffeln

62.--