

VORSPEISE : *28.Mai bis 15. Juni ab 18.00h*

- *Tagessuppe (täglich eine neue Kreation) Fr. 9.00*
- *Matjes-Tatar auf Kohlrabi-Carpaccio mit Rhabarber-Vinaigrette und geröstetes Toastbrot Fr. 14.50*
- *Gemischter Saisonsalat vom Buffet Fr. 12.50*

Dazu empfehlen wir :

- *Apero Isotta Vermouth Rosé aus Zürich, eine Kombination aus Kräuter- und frischen Fruchtaromen mit Limette und Tonic Fr. 9.00*
- *Gewürztraminer aus Zürich-Höngg; ein lieblich, süsser Weisswein mit aromatischer Geschmacksnote Fr. 6.30 1dl*
- *Montepulciano d'Abruzzo Doc; gehaltvoller Rotwein mit angenehmer Säure, trocken und würzig-frisch im Abgang Fr. 6.70 1dl*
- *La Nebuleuse schwarzes Porter Bier mit komplexem Körper und ausgeprägten Aromen, verfeinert mit echter Bourbon-Vanille Fr. 6.50 3,3dl*

HAUPTGANG

- *Bio Kartoffel-Gnocchi im Salbei-Butter geschwenkt, frischen grünen Spargel und Parmesan Fr. 27.00*
- *Pappardelle con «Salmon» breite Bio-Nudel an einer cremigen Safran-Dill Rahm-Sauce mit geräuchertem «Lachs» und frischem Spinat Fr. 32.00*
- *Buntes Erdnuss-Curry Gemüse mit gebratenem Tofu, Süsskartoffel, Okra-Schoten serviert mit israelischem Gewürz-Reis Fr. 28.50*
- *Vleisch-Vogel gefüllt mit «Speck», Zwiebeln und Gewürzgurken, geschmort in Gemüse-Rotwein-Jus serviert mit Kartoffel-Erbesen-Stampf Fr. 29.50*
- *Mexican Burger mit Salsa, Jalapeños, Mais, rote Zwiebel und Salat im Maisbrot vom Hausbeck dazu knusprige hausgemachte Tostones «Kochbananen» Fr. 29.00*
- *Pepito mit gebratenem «Poulet-Vleisch» im Ciabatta Brot vom Hausbeck mit Grillgemüse, Frühlingszwiebeln, Cocktail-Sauce und Salat dazu Zwiebelringe Fr. 29.50*