

# Winterspezialitäten

## Vorspeisen / starter

Pikante <b>Thai-Curry</b> Suppe mit Kokosmilch <i>Spicy Thai-curry soup with coconut milk</i>	CHF	13.50
Sämige <b>Randencreme-Suppe</b> mit Anis und karamellisierten Baumnüssen verfeinert <i>Beetroot soup flavoured with anise and caramelized walnuts</i>	CHF	13.50
<b>Nüsslisalat</b> Mimosa an Haus-Dressing <i>Lambs lettuce salad mimosa on house dressing</i>	CHF	15.00
Winterlicher <b>Risotto mit Pilzen</b> <i>Risotto with mushrooms</i>	Vorspeise/starter CHF	19.00
	Hauptgang/main course CHF	34.00

## Hauptgerichte / main course

Geschmorte <b>Kalbskopfbäggli</b> an Morchelrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse <i>Braised veal cheeks with morel cream sauce served with noodles and vegetables</i>	CHF	48.50
Gebratene <b>Kalbsleber</b> an frischen Kräutern serviert mit Butterrösti <i>Calf liver served with fresh herbs and butter rösti (hash browned potatoes)</i>	(es hät solangs hät) CHF	40.50
<b>Rindsfilet</b> an Cognac-Kräuter-Sauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse <i>Sirloin with cognac herb sauce, noodles and vegetables</i>	CHF	50.50
<b>Rindsfilet Gulasch</b> an Pommery-Senf-Sauce serviert mit Risotto und Gemüse <i>Beef-fillet goulash with pommery mustard sauce, risotto and vegetables</i>	CHF	43.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> an Champignonsrahmsauce serviert mit Butterrösti <i>Sliced veal Zurich-Style with mushroom cream sauce and butter rösti (hash browned potatoes)</i>	CHF	47.00
<b>Zander Rückenfilet</b> an Dill-Rahmsauce serviert mit Mandarinenrisotto <i>Pike-perch with dill cream sauce and mandarin risotto</i>	CHF	45.50