

## Vorspeisen

### Soup of the day

Aktions- Suppe, immer frisch gekocht & lecker- bitte fragen sie Ihren Service!

### Carpaccio „di Manzo“

Feine Scheiben vom Black Angus Rind mit gehobeltem Grana Padano & Rucola 13.90

### Lachs & Rösti

Zwei knusprige Rösti mit Räucherlachs und Honig-Senf Dip 15.90

### Gemüse Frühlingsrollen

Vegane Frühlingsrollen in knusprigem Teigmantel mit Zweierlei Dip, angerichtet auf Rucola Bett 11.90 *Veggie*

### Rote Bete Carpaccio

Frische rote Bete dünn geschnitten, verfeinert mit Trüffelöl & knackigem Rucola, garniert mit gehobeltem Grana Padano 13.80 *Veggie*

### Gurken Salat 6.50 *Vegan*

### Kleiner gemischter Salat *Veggie*

mit unserem Haus Dressing 7.00

### Caesar side Salad

mit Croutons und gehobeltem Grana 7.50 *Veggie*

## Leckere Landhausküche

### Gemüse Wok

Marktfrisches Gemüse asiatisch zubereitet aus dem Wok, serviert mit Basmati Reis 16.90 *Vegan*

### Chicken Wok

Zarte, mit Sweet Chili Sauce marinierte Hähnchenbrust auf buntem Wok Gemüse, dazu Basmati Reis 21,90

### Wiener Schnitzel

Der Klassiker! Gebratenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, mini Gurkensalat, serviert mit Preiselbeeren & Zitrone 27.50

### Kabeljau Senfsauce

gebratenes Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln mit Dijon-Senfsauce serviert, dazu ein Gurkensalat 26.90

### Salat rote Bete & Ziege

Bunte Blattsalate mit roter Bete, Apfelspalten, gerösteten Sonnenblumenkernen und gratiniertem Ziegenkäse on top, dazu Balsamico Dressing 20.90 *Veggie*

### Backfisch

In Panko Panade gebackene Kabeljaufilets auf buntem Salat, French Fries und Remouladensauce <sup>2</sup> 22.90

### Argentinisches Huftsteak

Ein ca.230 Gr. Argentinisches Huftsteak, serviert mit Baked Potato und Sour Cream, Kräuterbutter und diverse Steaksaucen 28.90  
**-auf Wunsch als Pfeffersteak mit French Fries**

### Züricher“ Kalbgeschnetzeltes

Gschnetzeltes vom Kalb mit Champignon Rahmsauce und Kartoffelrösti oder Basmati Reis serviert 25.90