

Immer Aktuell – Toujours en vogue

<i>Feines Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, knusprige Rösti</i>	37.50
<i>Emincé de veau à la zurichoise, rösti</i>	
<i>Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce*</i>	49.50
<i>Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*</i>	(klein 44.50)
<i>Klassisches Schweins - Cordon bleu mit Schinken und Käse*</i>	29.80
<i>Cordon-bleu de porc *</i>	
<i>Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse*</i>	39.50
<i>Cordon-bleu de veau*</i>	
<i>Entrecôte vom Natura-Limousin Rind*</i>	48.50
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	
<i>Entrecôte du Limousin et beurre aux fines herbes maison*</i>	
<i>Entrecôte double vom Natura-Limousin Rind*</i>	
<i>mit hausgemachter Béarnaise Sauce (ab 2 Personen)</i>	49.50
<i>Entrecôte double à la sauce béarnaise maison (à partir de 2 personnes)*</i>	
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer oder frischen Pilzen*</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert ou champignons des bois*</i>	(klein 48.50)
<i>Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis</i>	47.50
<i>Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz</i>	

* *Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli*

* *Légumes du marché, pommes allumettes ou nouilletes*

Vegetarisch – Végétarien

<i>Gratiniertes Spargel-Morchelgratin an einer leichten Rahmsauce</i>	28.50
<i>Gratin d'asperges et de morilles à la crème</i>	
<i>Portion frische Spargeln, Sauce Mayonnaise, Vinaigrette, Hollandaise</i>	29.50
<i>Asperges fraîches, sauce mayonnaise, vinaigrette et hollandaise</i>	
<i>Spaghetti mit hausgemachter Bärlauchpesto</i>	16.--
<i>Spaghetti avec sauce au pesto à l'ail des ours maison</i>	