

vom 11.12.2024. - 14.12..2024

# Wochenspezialitäten & Tagesteller

HIT	KLASSIKER	VEGI
Tagessuppe oder Salat – Poulet Geschnetzeltes nach Zürcher Art dazu Röstikroketten und Marktgemüse  26	Tagessuppe oder Salat – Knuspriger Schweinebauch dazu cremiger Wirz und Bratkartoffel  26	Tagessuppe oder Salat – Cremige Polentacreme mit Winterpilzen und Burrata  24

## HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Zanderfilet mit Blattspinat und Safransauce dazu Butterkartoffel	38
Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
Hirschpfeffer mit Speck und Pilzen dazu Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerkompott	38
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce Serviert in 2 Gängen	42
Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten dazu Röstikroketten und Marktgemüse	34
Ravioli al Limone mit Blattspinat und Granatapfeljus	28
Risotto mit Winterpilzen ,Kräutern und Burrata	28

*Wir verabschieden uns in die  
Betriebsferien vom 25.12. 2024 bis zum 07.01.2025!  
Und wünschen unseren Gästen „Schöne festtage!*

---

**DESSERT**

Kaiserschmarrn mit zweierlei hausgemachtem Früchteröster (20 min)	19
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Coup Nesselrote	11
3 mal Schokolade -(Mousse- Lavakuchen und Glace ) (15min)	15
Kaffe Gourmand –( Schokolademousse- Glace- Caramel-Birnetörtchen, -Espresso))	18

**UNSERE GLACE-COUPS MIT GLACE AUS MAERSTETTEN**

Vanilleglace mit Kernöl und knusprigen Kürbiskernen	11
Coupe «Danemark» - Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm	11
Wiener Eiskaffee - Vanilleglace, gekühlter Kaffee, Rahm	11
Glace pro Kugel	4
Vanille, Chocolat, , Cafe Crema	
Sorbet pro Kugel	4
Himbeere, Zitrone Apfel	

---