

Business Lunch

«Vitello Tartufo» Kalbsbraten mit Trüffelmayonnaise und Frühlings-Kräutersalat 14

oder

Flaacher Spargelrahmsüppli mit Grünspargel Ravioli 14

Zarte Streifen vom Swiss Prim Gourmet Kalbsrücken an Pilzrahmsauce Gemüse und Rösti Thaler 40

oder

Zürichsee Felchenfilet gebraten mit kleinen Artischocken 40

Frühlingszwiebeln und gebratene Polentaschnitte

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14

dazu Früchte Brot

oder

Schweizer Erdbeeren Dessert 14

3 Gang Menu 58

BURGSCHMAUS

Kalb-Burgerli auf Frühlingsrisotto 35

Zuerst

Bunter Blattsalat 15

Rinds Consommé mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter 14

Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat 15

Zürichsee Hechtfilet gebraten mit Flaacher Spargel an Blutorangen Emulsion 27

Burgerli vom Schleienfilet mit Waldmeister Kefen und Grünspargel Ravioli Ravioli 25

„Cecina De Leon“ dünn aufgeschnittener Rinderschinken aus Spanien 26

Grünspargel Ravioli an Kräuter-Fond 26

Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon und Markbein dazu Gemüse und Risotto 64

Zürichsee Hechtfilet gebraten mit Flaacher Spargel an Blutorangen Emulsion und Paella Kartoffeln 54

Swiss Prim Gourmet Tafelspitz auf Lauchrahmgemüse Meerrettich und Kartoffeln 47

Kutteln an Tomatensauce oder Weisswein mit Kümmel dazu Salzkartoffeln 28

Grünspargel Ravioli an Kräuter-Fond 38

Zürichsee Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz // Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive 7,7% MWST

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE