

# leichte Frühlingsgerichte

## Vorspeisen

---

Hausgemachte Hummercremesuppe mit Lachsklösschen,  
und Cognac 13.50

Spaghettini mit frischem Spinat, Chili, Knoblauch,  
Parmesan und gebratener Riesencrevette 22.50

Gebratenes Steinbuttfilet auf Risotto  
mit orientalischem Orangensud 23.50

Carpaccio von Laugenbrezelknödel mit Sauerrahm  
und Tatar von Rauchlachs im Zuchettimantel  
mit Tomate und Wachtelei 22.50

Vitello Tonnato nach Art des Hauses 23.50  
frisches Thunfischtataki und geräuchertes Kalbsfilet mit Rettich,  
Randen und frischen Kräutern

## Hauptspeisen

---

Pochiertes Zanderfilet mit Lachsmousse 48.00  
auf Himbeer-Essigsauce kleine Gemüse und Kartoffelkugeln

Gebratenes Steinbuttfilet mit Champignons 46.00  
auf einer leichten Spinatsauce  
mit Kartoffelkrapfen und Gemüsevariation

Variation von geschmortem Kalbsbäckchen 52.00  
und rosa gebratenem Kalbsfilet an Thymiansauce  
mit gebratenen Bärlauchpolenta und Gemüsevariation

Gebackene Maispoulardenbrust 46.00  
an Portweinsauce, Süsskartoffelstock und Gemüsevariation

Rindsfiletsteak auf orientalischem Reis 48.00  
mit Safran und Nüssen, Minzejoghurt und kleine Gemüse

---

Fleisch- und Fischdeklaration Frühlingkarte:

Rind, Kalb

Maispoularde

Zander

Schweiz

Frankreich

Estland

Lachs

Saibling

Steinbutt

Riesencrevette

Schottland

Irland

Norwegen

Vietnam