

TAGESKARTE

A P E R I T I F

Glas Champagner Brut	0,1 l	€	7,70
Glas Champagner Rosé	0,1 l	€	9,70

V O R S P E I S E N

FOIE GRAS mit Quitten Chutney, Feldsalat und Brioche		€	24,00
---	--	---	-------

Dazu empfehlen wir

Sauternes 2000er Château Coutet á Bersac 1. Cru Classé, Baron Phillippe de Rothschild	0,1 Ltr.	€	8,90
---	----------	---	------

2001er Château Yquem PP100 1er Cru Supérieur, Sauternes	0,1 Ltr.	€	99,00
--	----------	---	-------

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Rote Bete Creme, Haselnüsse, Schwarzwurzelespuma und gehobelte Gänseleber		€	14,50
--	--	---	-------

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE mit Feigensenf und Feldsalatsträußerl		€	12,50
--	--	---	-------

TRIPLE PASTRAMI SANDWICH gepökelter Rindersaftschinken in Buchholz geräuchert mit Senfmayonaise, Essiggurken und Tomaten serviert mit Kartoffelwedges		€	12,50
--	--	---	-------

KROSS GEBRATENER CHICKEN WINGS an Blattsalaten mit Chili-Chicken-Sauce		€	11,50
---	--	---	-------

BURRATA Kuhmilchmozzarella auf Tomatencarpaccio mit altem Aceto Balsamico		€	14,00
--	--	---	-------

S U P P E N

RINDERKRAFTBRÜHE Tageseinlage		€	5,50
----------------------------------	--	---	------

KLEINE GERICHTE

PASTA ALLA BOSCAIOLA mit gebratenen Pfifferlingen, Steinpilzen und frischen Kräutern	€	16,50
STROZZAPRETI AMATRICIANI Pasta mit Tomatensugo und Speckstreifen	€	9,50

FISCH

GEBRATENES FILET VON DER EISMEERFORELLE auf Spinatkartoffelgröstl und Rotweibutter	€	22,00
---	---	-------

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU VOM KALB paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt serviert mit Pommes Frites und kleinem Gurkensalat	€	23,00
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus	€	23,00
PIEMONTESER RINDERFILET im Lardomantel mit Waldpilzgröstl	€	28,50
ST. GALLER KALBSBRATWURST À LA KRONENHALLE ZÜRICH mit gerösteten Zwiebeln, Rösti und Sauce Nature	€	17,00
CHULETA IBÉRICO Kotelette vom Ibérico Schwein auf Rucolasalat mit Parmesan Bio-Olivenöl und gebratenen Pilzen	€	23,00

DESSERT

TOPFENSTRUDEL mit Vanilleeis und Sahne	€	6,50
MILCHREIS mit Zimtzucker und Kirschragout	€	5,50