

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Herbst im Auszeit

Süppchen vom Hokkaido Kürbis
mit karamellisierten Kernen und Öl vom Kürbis
7,90 €

hausgemachte Rinderroulade
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
24,90 €

auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling
an Kürbisrösti und sautierten Kirschtomaten
(D)
25,90 €

gebratene Kalbsleber auf Kürbis-Kartoffelpüree
und Schmorzwiebeln
(G)
22,90 €

knusprige halbe Ente
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
23,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Herbst im Auszeit

Dreierlei vom Knödel
(Käse, Spinat, Rote Beete)
auf frische Waldpilzen im Schnittlauchrahm
und Salatbouquet
(A,C,G)
19,50 €

original Züricher Rahmgeschnetzeltes
vom Kalbsfleisch mit Waldpilzen
und Kartoffelrösti mit Kräuterdipp
(C,G)
24,90 €

Rinderbäckchen im Rotweinjus
an gebutterter Schwarzwurzel
und gebutterten Semmelknödel
27,90 €

Dessert:
warmer Apfelstrudel
an einer Kugel Eis, Vanillesauce und Sahnehäubchen
8,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;