



ZUKUNFT INKLUSION
AVENIR INCLUSIF
FUTURO INCLUSIVO
FUTUR INCLUSIUN



18. Mai

vegetarische
Option
verfügbar

Heute übernehmen wir!

Dieses köstliche Menü haben wir kreiert, werden es zubereiten und servieren.

Menü

Samstag, 18. Mai 2024 ab 18.30h

Apero

Bärlauch-Zöpfli | Bauernschüblig | Tomaten-Chutney
Bärlauch-Zöpfli | Schweizer Brie | Tomaten-Chutney (V)
Schweizer Sangria | Rot
Schweizer Sangria | Weiss (alkoholfrei)

Vorspeise

Erdbeer-Spargel-Salat | Sbrinz-Röllchen | Frischkäse
Löwenzahn-Salat | Kräuter-Vinaigrette
Rhein Riesling Zürich | Zürich AOC | Zweifel 1898
Vivi Soda | Zitronen Ingwer (alkoholfrei)

Suppe

Ruccola-Kaltschale | Kartoffelchips aus unserem Garten

Hauptgang

Kalbsschulterbraten | Jus | Ofen-Lasagne | Frühlingsgemüse
Okara-Tätschli | Ofen-Lasagne | Kräuter-Seitlinge | Frühlings-Gemüse (V)
Meisterwerk | Burgenland | Markus IRO | Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt
Weisser Tomatensaft (alkoholfrei)

Dessert

Trio Rhabarber
Lauwarmer Kuchen | Glace | Mousse
Gin Coffee
Espresso Julep (alkoholfrei)

(V) Vegetarische Variante

4-Gänge-Menü mit Getränkebegleitung (alkoholfrei) CHF 110.-
4-Gänge-Menü mit Weinbegleitung CHF 125.-
(vegetarisches Menü CHF 10.- günstiger)