





Salate und Vorspeisen

	Frühlingsalate mit grünem Spargel und Granatapfeldressing		17.00
	Pochiertes Bio-Ei mit schwarzem Trüffel und Frühlingsalaten mit Vinaigrette von Bärlauch und Radieschen		20.00
	Gebrannte Rosmarincreme mit Entenleber Granny Smith Apfel und Pfefferminzgelee		32.00
	Angeräuchertes Lachsmedaillon mit Sesam und Koriander Grüner Spargel und Thailändische Currysuppe		28.00
	Grüner Spargel mit Jakobsmuscheln Tomatensalsa und Kartoffelspalten		27.00
	Hausgeräucherter irischer Zuchtlachs mit Meerrettichschaum, Kapern und feinen Zwiebelringen		26.00
	Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	kleine Portion	25.00 37.00

Suppen

	Hummersuppe mit Cognac Rémy Martin V.S.O.P		18.00
	Grüne Spargelcremesuppe mit Ingwerschaum		17.00
	Thailändische Currysuppe mit Wokgemüse		17.00


Pasta und Vegetarische Gerichte

 Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli an Salbeisauce	kleine Portion	25.00 36.00
Quornstreifen an Champignonsauce und goldbraun gebratene Butterrösti		32.00
Grüner Spargel mit Tomatensalsa und Kartoffelspalten		32.00

Fischgerichte

Zanderfilet mit Zwiebelküchlein und Tomatenkompott serviert mit Olivensauce		48.00
Steinbuttfilets mit Zitronenstreifen und Chorizoschaum Grüner Spargel und Basmatireis		58.00
Riesenkrevettenspiess mit Trio von kalten Saucen Karotten-Zucchetti Spaghetti an Kürbiskernöl und Venere Reis		49.00

Fleischgerichte

Perlhuhnbrust an Sesam-Passionsfruchtsauce Wokgemüse mit grünem Spargel und Basmatireis	46.00
Kalbsfilet und -Bäggli mit gebratener Entenleber Rhabarber Confit, Frühlingsgemüse und Venere Reis	52.00
Nierstück vom Alpenlamm auf Paprika-Bramata und grünem Spargel	48.00
 Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art im Pfännchen serviert mit oder ohne Kalbsnieren Champignons und goldbraun gebratener Butterrösti	49.00
Irisches Rindsfilet und Hummer mit Vanille-Sabayon Pfefferkarotten und Waffelkartoffeln	65.00
Chateaubriand mit gemischten Pilzen und Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse garnituren	74.00 pro Person

Chateaubriand servieren wir Ihnen nur am Abend ab zwei Personen.

Fleischdeklaration

Unsere Lieferanten nehmen gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Angebotes wahr. Sofern nichts vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Das Geflügel stammt aus Frankreich. Die Herkunft unserer Fische ist aus nachhaltiger und artgerechter Fischerei. Wir verzichten auf Fische, die akut vom Aussterben bedroht sind.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlichen 8 % Mehrwertsteuer.

 Klassische Storchen Gerichte