

Menu du Jour

Feine Pilzcrèmesuppe

Carpaccio vom kurzgebratenen Rindsfilet mit Ruccola und Parmesan

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Salzkartoffeln

Nesselrode-Teller (Vanille-Glacé mit Vermicelles)

oder

kleiner Käseteller

Menu in 3 Gängen	72
Menu komplett	84

Business-Lunch (von Dienstag bis Freitag Mittags)

Tagessuppe oder kleiner gemischter Blattsalat

Pouletbruststreifen *(CH)* mit frischen Eierschwämmli, leichter
Rahmsauce und Nudeln 48

oder

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee mit Mandelbutter, kleines
Gemüse und Salzkartoffeln 45

oder

Papardelle *(breite Nudeln)* mit Rauchlachsstreifen und frischen
Kräutern 36