

a la carte – Frühjahr/Sommer mit Pfifferlingen



	Glutenhaltige Getreide, namentlich	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch & Milchzucker	Schalenfrüchte Nüsse, namentlich	Sellerie	Senf	Sesamsaaten	Schwefeldioxid & Sulfite	Süßlupinen	Weichtiere
H1 Mandeln / H2 Haselnüsse / H3 Walnüsse / H4 Kaschu-/Cashewnüsse / H5 Pecannüsse / H6 Paranüsse / H7 Pistazien / H8 Macadamia oder Queenslandnüsse														
A1 Weizen / A2 Roggen / A3 Gerste / A4 Hafer / A5 Dinkel / A6 Kamut	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
Zum Start														
Carpaccio vom Rind							x							
Räucherlachs auf Reibekuchen	A1,2			x			x	H1		x		x		
Klassische Rinderconsommé	A1,2		x				x		x					
Fisch														
Gebratenes Lachsfilet	A1,2		x	x		x	x		x	x				
Saison														
Schnitzel vom Jungschwein mit Pfifferlingen in Rahm	A1,2		x				x							
Pfifferlinge Deluxe	A1,2		x				x							
Fleischlos glücklich														
Kichererbsencurry														
Tagliatelle	A1		x			x				x				
Hünerbein's großer gemischter Salat	A1,2						x	H3		x				
Fleisch														
Spitzen vom Landschweinfilet „Zürcher Art“	A1		x				x							
Schnitzel vom Jungschwein	A1,2		x				x							
Zart geschmorte Ochsenbacke	A1,2						x		x	x		x		
Hünerbein's Brust vom Landgockel	A1		x			x	x			x				
... on top Salat	A1,2									x				

