

a la carte – Frühjahr/Sommer mit Spargel



	Glutenhaltige Getreide, namentlich	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch & Milchzucker	Schalenfrüchte Nüsse, namentlich	Sellerie	Senf	Sesamsaaten	Schwefeldioxid & Sulfite	Süßlupinen	Weichtiere
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
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														
Zum Start														
Carpaccio vom Rind	A1,2		x				x		x	x				
Räucherlachs auf Reibekuchen	A1,2			x			x	H1		x		x		
Spargelcremesuppe	A1,2						x							
Klassische Rinderconsommé	A1,2		x				x		x					
Fisch & Meeresfrüchte														
Gebratenes Lachsfilet	A1,2		x	x			x							
Drei Reibekuchen mit Räucherlachs	A1,2			x			x	H1		x		x		
Riesengarnelen in Safran-Curry		x					x		x					
Saison														
Spargelcremesuppe	A1,2		x				x							
Portion Spargel			x				x							
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“	A1,2		x				x							
Rührei			x				x							
Schinken														
Lachsfilet				x										
Rumpsteak														
Spargel-Flammkuchen	A1,2						x							
Vegetarisch & Vegan	A1,2													
Gemüsecurry		x	x	x		x	x		x	x	x			
Tagliatelle	A1		x			x				x				
Knackiger Caesar Salad	A1,2		x				x	H3						
Fleisch														
Zart geschmorte Ochsenbacke									x			x		
Rumpsteak														
Spitzen vom Landschweinfilet „Zürcher Art“	A1		x				x							

