

## Lunch-Menu

Blattsalat an Frenchdressing

oder:

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe

\*\*\*

Trüffelravioli von der Pasta Manufaktur Daniele, Schaffhausen  
an leichter Champagner-Rahmsauce

oder:

Doradenfilet (Griechenland) mit Taglierini

oder:

Rindsroulade an Jus mit Spätzli und Rotkraut

\*\*\*

Gebackene Apfelringe

2 Gänge CHF 28.- / Vegetarisch CHF 21.--  
3-Gänge CHF 35.- / Vegetarisch CHF 28.--

## Vorspeisen, Suppen

CHF

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen, hausgemachten Croûtons  
und gerösteten Kernen an Hausdressing (G/L)

14

Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)

22

33

Eglisauer Weisswein Suppe mit Croûtons (G/L)

14

**Zur Erfrischung empfehlen wir Ihnen einen alkoholfreien Hugo (CHF 5.90)**

## Hirschen Klassiker

CHF

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln oder Pommes Frites (G/L)

44

Elsässer Flammkuchen  
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)

20

Vegetarischer Flammkuchen  
mit Fetakäse, Oliven, roten Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)

23

Zander-Knusperli  
mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)

34

## Frühlingsgerichte

Schweizer Bio Dinkelrisotto mit Artischocken und Cherry-Tomaten (L)

29

Forellenfilets aus Belp (Berner Oberland) mit Kartoffelkruste,  
Frühlingsgemüse und Buttermilch-Zitronensauce (G/L)

34

## Weissweinempfehlung

*Riesling, Urs Pircher, Eglisau (1dl CHF 8.00 / 7,5dl CHF 59.00)*  
*Dieser Riesling verfügt über eine knackige Säure, welche im Zusammenspiel mit einer leichten natürlichen Restsüsse harmonisiert und angenehm erfrischt. Citrusfrüchte, Steinobst und mineralische Noten prägen die kräftige Aromatik.*

## Rotweinempfehlung

*Pass-Partout:*  
*Dalian-Primitivo Cuvée, Principe di San Martino, IGT, Italien (1dl CHF 7.00 / 7,5dl CHF 52.00)*  
*Intensives Bouquet von reifen roten Früchten und einem Hauch von Schokolade. Dieser Wein ist süffig, vollmundig und rund mit sanften Taninen.*

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt).

Ausnahme: Lamm \*\* aus Neuseeland / Irland

Herkunft Fisch:

Forellenfilets aus Zucht, Herkunft Schweiz

Egli und Lachs aus Zucht, Herkunft Schweiz

Gambas aus Zucht, Herkunft Vietnam

Zanderknusperli aus Wildfang, Herkunft Deutschland / Russland

\*\* Lamm: Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.

G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.