

# Tageskarte



## VORSPEISEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Steinpilzravioli	6,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	6,00
Grüne Sauce Dip mit Weißbrot	5,00
Hausgemachte Kalbfleischsülze mit Vinaigrette mariniert dazu Schwarzbrot	8,50

## HAUPTSPEISEN

Rote Beete Knödel mit Zwiebelschmelze und Parmesanspäne an Wildkräutersalat	18,50
Hausgemachte Kalbfleischsülze mit Vinaigrette und Röstkartoffeln	15,50
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen und Salat	21,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	12,50
Großer Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam und karamellisiertem Ziegenfrischkäse dazu Weißbrot	18,50
Großer Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam dazu Räucherlachs auf Rote Bete Puffer und Kräuterquark	19,50
3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	13,50
Schollenfilet gebraten mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Salat	24,50

## DESSERT

Waldmeister-Götterspeise mit Vanillecremetopping	4,90
Crème Brûlée / Crème Brûlée mit Erdbeeren	5,50 / 8,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis	9,50
Marillentopfenknödel mit gebräunter Butter, Vanilleeis und Sahne	9,00
Sorbetbecher mit Mango-, Himbeer- und Zitronensorbet	7,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne	6,90
Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne	6,90
2 Kugeln Kokosnusseis mit karamellierter Ananas	6,50
Eisbecher mit Gesalzenem Karamelleis/ Espresso-Krokanteis/ Walnusseis	7,50