

# Speisekarte

## Suppen

<b>Kalbs-Kraftbrühe</b> mit Garten Gemüse und Flädli	CHF 11.50
<b>Kalte Avocado Suppe</b> mit gebratener Crevette	CHF 13.50

## Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Bunter Sommersalat</b> mit gebratenen Milken + CHF 6.00	CHF 9.50	CHF 22.50
<b>Gebeizte Kalbsnuss</b> auf Rucolamousse, eingelegten Tomaten und Pfirsichen	CHF 16.50	CHF 28.50
<b>Geräuchertes Felchenfilet</b> auf Erdbeeren - Fenchelsalat und Brombeer Gelee	CHF 15.50	CHF 32.50
<b>Vitello Tonnato</b> mit Oliven, Kapern und Zwiebeln	CHF 18.50	CHF 29.50
<b>Tatar vom Kalb</b> mit Gürkchen, Zwiebeln, Kapern und Wachtel Ei dazu servieren wir Toastbrot und Butter	CHF 22.00	CHF 34.00

## Fleisch

### Kleine Portion

### Normale Portion

#### **Kalbsfilet Sous Vide gegart**

Im Kräuter Nussmantel  
auf getrockneten Tomaten Rucola Polenta  
Gartengemüse und Honig Whisky Jus

CHF 54.00

#### **Kalbsnuss Sous Vide gegart**

auf Minze Süsskartoffelstampf, Erbsen, Radieschen  
und Rotweinjus

CHF 31.50

CHF 36.50

#### **Tranchen vom Kalbs Nierstück**

auf Gartenkräuter Kartoffelstampf  
Gartengemüse und Rosmarinjus

CHF 43.00

CHF 48.00

#### **Pochierte Kalbszunge und Milken**

mit Gartengemüse und Kräuter Kartoffeln  
in Bouillon

CHF 29.50

CHF 34.50

#### **Kalbs Saltimbocca**

auf Safran Risotto und Grillgemüse und  
Tomatenjus

CHF 38.50

CHF 43.50

#### **Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher Art“**

mit Rösti oder Tagliatelle und Gartengemüse

CHF 36.50

CHF 42.50

#### **Grünes Wassberg Curry**

mit Kalbfleisch, Gemüse und Pilzen  
dazu Basmatireis

CHF 37.00

CHF 42.00

#### **Fitness Teller**

Bunt gemischter Salat Teller  
mit sommerlichen Früchten  
und Kalbs Schnitzelchen

CHF 27.00

CHF 32.00

## Fisch

**Gebratenes Eglifilet** CHF 35.00 CHF 40.00  
auf Blattspinat und Röstkartoffeln  
dazu Weissweinsauce

**Gebratenes Felchenfilet** CHF 33.00 CHF 38.00  
auf Linsen Erdbeergemüse  
und Erdbeer Rahm Jus

## Vegetarisch

**Süsskartoffel Gnocchi** CHF 23.00 CHF 28.00  
mit Spinat, Oliven, Cherry Tomaten  
und Hinkelstein

**Blaubeer Risotto** CHF 22.00 CHF 27.00  
mit gebratenen Pilzen und Rucola

**Ricotta Parmesan Ravioli  
im Peperoni Teig** CHF 27.00 CHF 32.00  
mit Oliven Pesto, Cherry Tomaten und Lauch

## Dessert

<b>Zweierlei Tobleronemousse</b> mit Erdbeer Gelee, Himbeer Crumble und Waldbeeren	CHF 12.50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus mit Vanilleglace	CHF 11.50 + CHF 4.00
<b>Panna Cotta</b> mit Beerenragout und Minz Pesto	CHF 11.50
<b>Marinierte Beeren</b> mit hausgemachtem weissem Schokoladeneis	CHF 11.50
<b>Erdbeer Vanille Parfait</b> auf Himbeerragout	CHF 12.50
<b>Käse aus der Region</b> hausgemachtes Früchtebrot	CHF 14.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8% Mehrwertsteuer

## Unsere Mitarbeiter / Innen

### Küche

René Vorwerk  
Gàbor Schmidt  
Binh Yesiltas  
Sandra Gantner  
Nico Bello  
Jasmin Vonesch  
Markus Brändle

Küchenchef  
Sous Chef  
Chef de Partie  
Chef de Partie  
Lehrling im 2. Jahr  
Lehrling im 1. Jahr  
Koch

Adriano da Silva  
Cisse Ousman

halten die Küche sauber  
und helfen rüsten

### Service

Alexander Künzel  
Alexandra Henzler  
Beatrice Wirth  
Sandra Walther

Restaurantleiter  
Restaurationsfachfrau  
Restaurationsfachfrau  
Restaurationsfachfrau

### Rezeption

Natalia Rogentin

Betriebsassistentin

### Etage/Unterhalt

Munira Rügsegger  
Ahmet Islami  
Arina Mörgeli

Zimmermädchen  
Unterhaltsmitarbeiter  
Lernende 1. Jahr