

Speisekarte

Suppen

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

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Bunter Sommersalat mit gebratenen Milken + CHF 6.00	CHF 9.50	CHF 22.50
Gebeizte Kalbsnuss auf Rucolamousse, eingelegten Tomaten und Pfirsichen	CHF 16.50	CHF 28.50
Geräuchertes Felchenfilet auf Erdbeeren - Fenchelsalat und Brombeer Gelee	CHF 15.50	CHF 32.50
Vitello Tonnato mit Oliven, Kapern und Zwiebeln	CHF 18.50	CHF 29.50
Tatar vom Kalb 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 auf Blattspinat und Röstkartoffeln dazu Weissweinsauce	CHF 35.00	CHF 40.00
Gebratenes Felchenfilet auf Linsen Erdbeergemüse und Erdbeer Rahm Jus	CHF 33.00	CHF 38.00

Vegetarisch

Süsskartoffel Gnocchi mit Spinat, Oliven, Cherry Tomaten und Hinkelstein	CHF 23.00	CHF 28.00
Blaubeer Risotto mit gebratenen Pilzen und Rucola	CHF 22.00	CHF 27.00
Ricotta Parmesan Ravioli im Peperoni Teig mit Oliven Pesto, Cherry Tomaten und Lauch	CHF 27.00	CHF 32.00

Dessert

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

Adriano da Silva
Cisse Ousman

Küchenchef
Sous Chef
Chef de Partie
Chef de Partie
Lernender 3. Jahr
Lernende 2. Jahr
Koch

halten die Küche sauber
und helfen rüsten

Service

Alexandra Henzler
Sandra Walther
Beatrice Wirth
Fabio Macri
Arina Mörgeli
Vanessa Mapwata

Restaurantleiterin
Stv. Restaurantleiterin
Restaurationsfachfrau
Restaurationsfachmann
Lernende 2. Jahr
Lernende 2. Jahr

Rezeption

Natalia Rogentin

Betriebsassistentin

Etage/Unterhalt

Munira Rügsegger
Ahmet Islami
Antonia Cichino

Zimmermädchen
Unterhaltsmitarbeiter
Lernende 1. Jahr