



SCHMACKHAFTE WILD HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN



WILLKOMMEN ZUM GENIESSEN

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT RAHMHAUBE 9.00

REHGESCHNETZELTES «STROGANOFF» 34.50
hausgemachte Spätzli & Birne

PFANNE DUQUESA 36.50
Rosa gebratene Damhirsch-Entrecote-Medaillons
kräftiger Rotweinjus dazu Steinpilzen-Eierschwämmli-Risotto

GRATINIERTE-JÄGER-SPÄTZLIPFANNE VOM WILD 29.50
Hirschfiletstreifen, Wirz, Speck, Zwiebeln, Gruyere

PACCHERI TERRA & MARE 28.50
Riesen-Maccheroni mit Crevetten, Miesmuscheln und Steinpilzen
verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, flambiert mit Cognac

KALBSSTREIFEN «ZÜRCHER ART» 36.50
dazu Röschi oder Beilage nach Wunsch

PFANNE DON JESUS 29.50
Schweinsfilet-Medaillons mit Champignonsköpfe und Speck
Beilage nach Wunsch

PFANNE LINDE 34.50
Kalbsläberli nach Art des Hauses
dazu Röschi oder Beilage nach Wunsch

VERMICELLES 11.50 / 13.50
Mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm

VERMICELLES MIT SCHLAGGRAHM 10.50

