

# Special

Im Rahmen von «Genuss und Ausgewogenheit» bieten wir ungefähr im Wochenrhythmus ein Special an, welches mit einem höheren Gemüseanteil serviert wird. Wo immer möglich verzichten wir auf industriell gefertigte Hilfs- oder Nahrungsmittel

Viel Spass beim Geniessen.

Hausgemachte Fondueravioli  
mit Birnenspalten, Lauchgemüse,  
gerösteten Haselnüssen und Muskatnuss

CHF 21.50

## Classics - à la carte

Seezungenstreifen "Murat"

Ein klassisches Gericht mit Kartoffeln, Artischocken  
und Champignons

CHF 39.00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Erstmals wurde das Rezept 1947 in der «Goldenen Kochfibel»  
von Frau Rosa Graf schriftlich festgehalten.

CHF 36.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt

## Süsses

Apfeltarte mit hausgemachter Vanilleglace CHF 10.00

Marroniparfait mit Orangengebäck CHF 9.00

Warme Quarkknödel mit eingemachten Äpfel CHF 12.00

## Glace

Nur aus natürlichen Zutaten, ohne Stabilisatoren, Geschmacksverstärkern oder künstlichen Aromen. Bei uns «inhouse» hergestellt.

**Kugeln** je CHF 3.00

Thaiti-Vanille

Maracaibo-Schokolade

Kastanie

Mascarpone

Karamell

**Frappes** je CHF 7.50

Thaiti-Vanille

Maracaibo-Schokolade

Portion Rahm CHF 1.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt