

Wochenkarte

Spargelcremesuppe

dazu eine Scheibe Frühlingszwiebel-Tomaten-
Bruschetta 8.5

Bruschetta Variation (Vorspeise)

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette jeweils
belegt mit Tomaten, Roter Bete, Avocado und grünem
Spargel, an Rucola Salat mariniert mit
Granatapfeldressing 11.9

Spargel Bowl (vegetarisch)

Süßkartoffel Gnocchi, Rucola, karamellisierte grüner
Spargel, Bärlauchpesto, Rote Bete, Gurke,
Radieschen, Karotten, paniertes Stangenspargel,
pochiertes Ei und Sauce Hollandaise 15.5

Spargel Flammkuchen

knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen, belegt
mit Sauce Hollandaise, frischem Thymian, weißem
Spargel, Emmentaler Käse und Serrano Schinken
14.8

Frischer Spargel

frischer deutscher Spargel an neuen Kartoffeln, dazu
braune Butter oder Sauce Hollandaise 19.8
wahlweise mit
paniertem Kalbsschnitzel 29.6
einem gegrilltem Lachsfilet 29.6

Spargel Pasta (vegetarisch)

grüner und weißer Spargel in cremiger Kräutersauce
auf Bandnudeln, dekoriert mit frischem Rucola,
Parmesan und Trüffelöl 18.6

„Zürcher Geschnetzeltes“

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce, dazu
gebratene Spätzle und eine bunte Salatbeilage 19.8

Little Sweets

Rhabarber Schmarrn

Kaiserschmarrn, leicht in der Pfanne karamellisiert, an
hausgemachtem Rhabarberkompott und Vanille Eis
9.6



Homemade Drinks

Maracuja Spritz

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser 10.0

Erdbeer-Basilikum-Gin-Fizz

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

Zitronen-Ingwer Spritz

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser 10.0

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis
Freitag folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte
für 11.50

Freitag 12.04.

gegrilltes Zanderfilet auf Kräutersauce, dazu Reis und
glasierte Möhren 11.0

mediterranes Omelette mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Feta Käse, an einer bunten Salatbeilage
10.5

Montag 15.04.

Kalbisleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree und
geschmorten Apfel-Zwiebelringen 11.0

Gemüse-Wrap-Röllchen mit Hummus und Roter Bete,
an gemischtem Salat 10.5

Dienstag 16.04.

gebratenes Hähnchenfilet in Sweet-Chili Sauce,
verfeinert mit frischen Erdbeeren und
Frühlingszwiebeln, dazu Basmatireis 11.0

Frühlingsalat mit gebackener Roter Bete, Bärlauch
Dip und grünem Spargel 10.5

Mittwoch 17.04.

paniertes Schnitzel „Wiener Art“, Bratkartoffeln,
frischer Gurkensalat und ein Spiegelei 11.0

Spätzle Pfanne „Jäger Art“, mit einem Spinat-
Tomatensalat 10.5

Donnerstag 18.04.

Chicken Benedict, mit Sauce Hollandaise, pochierem
Ei und Kräuterchampignons, auf gratiniertem Brioche
11.0

Süßkartoffelgnocchi und grüner Spargel in Bärlauch
Pesto geschwenkt, dekoriert mit Rucola und Parmesan
10.5