

Vorspeise

Wildkräutersuppe

von Brennnessel, Giersch und Sauerampfer
mit Brotchip

4,5,6

9,50 €

Schaumsuppe von der Roten-Beete

mit Kräuter-Sauerrahm

4

9,50 €

Bruschetta

mit kleinem gratinierten Ziegenkäse
und Salatbouquet

4,5,6,7,11,13

14,50 €

Carpaccio vom bayerischen Weideochsen

mit Trüffel-Creme-Fraiche, Rucola
und Parmesan

4,7,13,14

16,50 €

Cous-Cous Salat mit Falafel

mit Salatbouquet und veganem Joghurt-Minze-Dip

3

19,00 €

Hauptgänge

Großer bunter Salat mit Hausdressing

mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette

4,5,7,11,13

25,00 €

Asiatisches Reis-Curry

mit frischem Ingwer, Kokosmilch
und gebratenem Gemüse aus dem Wok

2,3,5,11,13

25,00 €

Spaghetti Puttanesca

geschwenkt in einer Sauce aus
Kapern, Oliven und Tomaten mit frischen Parmesanspäne

1,4,5,6,13

24,00 €

Unsere Wildkräuter ...

Die Verwendung von Wildkräutern mit einem hohen Gehalt an Serotonin; wie Brennnessel, kann die psychische Stimmung heben und ist ein wichtiger therapeutischer Ansatz bei Stimmungsschwankungen und Depressionen.

Die Brennnessel gibt Kraft und führt zu mehr innerer Gelassenheit.

Giersch wirkt allgemein entzündungshemmend und wurde von Pfarrer Kneipp vor allem bei Polyarthrit (Rheuma) eingesetzt. Er hat den Vorteil, dass er trotz seines Bitterstoffgehalts nicht so bitter schmeckt wie Löwenzahn. Durch seinen hohen Nährstoffgehalt kommt Giersch gleich nach der Brennnessel, die Königin der Wildkräuter.

Italienisches Risotto

mit Ragout von Riesengarnelen, Rucola und
glacierten Cocktailtomaten

4,10

27,00 €

Loup de Mer vom Grill

mit Trüffel Fettuccine
und gedünstetem Frühlingslauch

1,4,5,6,10,11

28,00 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Wildpreiselbeeren und kleinem gemischten Salat

1,4,5,6,7,11,13

29,00 €

Entrecôte vom Jungbullen

mit gedünsteten Zwiebeln, provenzalisches Grillgemüse
und Röstkartoffeln

1,4,5

35,00 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

in Champignonrahm, Gemüse vom Markt
und hausgemachte Kartoffelrösti

1,4,5,6,11

29,00 €

Dessert**Grand Marnier Parfait**

auf Mangopüree und Vanilleschaum

1,4,11,13

11,00 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelpüree

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

1,4,6,11,13

18,50 €

Hausgemachtes Waldbeerragout

mit Quark-Sauerkirscheis

4,6,11,13

8,00 €

Whisky Trüffel Törtchen

auf Fruchtsaucenspiegel,
mit Blutorangensorbet

1,4,6,11,13,14

11,00 €

Die 14 „Hauptallergene“

In unseren Speisen können
folgende Allergene enthalten
sein

1. Ei	8. Fisch
2. Sesam	9. Erdnüsse
3. Soja	10. Krebstiere
4. Milch	11. Nüsse
5. Sellerie	12. Weichtiere
6. Getreide	13. Schwefeldioxid & Sulphit
7. Senf	14. Lupine