

Sonntags-Menü

Wasserbüffel / Berner Küssli / Frühlingszwiebel

Carpaccio vom heimischen Wasserbüffel von der Metzgerei Fuster (Girenbad ZH)
mit Pesto vom Rotklee und gehobeltem Berner Küssli (Hartkäse aus Giezensee BE)

oder

Weisser Spargel / Rohschinken / Kräuter

Samtsuppe vom weissen Spargel der Familie Maurer aus Trüllikon ZH
mit Rohschinken von der Metzgerei Buffoni (Illnau) auf Kräuternerde

Wolfsbarsch / Spargel / Kräuterwaffel

Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Sauerampfer-Schaum,
einem Nest vom weissen Spargel und einer knusprigen Kräuterwaffel

oder

Kalb / Aquarello-Risotto / Frühlingsgemüse

Duo von Kalbsfilet & in „Nobler Blauer“ (Blauburgunder von Nadine Saxer, Neftenbach ZH)
geschmorter Kalbskopfbacke mit Erdbeer-Risotto und in Butter geschwenktem Frühlingsgemüse

Erdbeere / Frischkäse / Kakao

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu
mit cremiger Mascarponecreme und Kakaopulver

3-Gang-Sonntags-Menü

Carpaccio *oder* Spargel-Suppe
Wolfsbarsch *oder* Duo vom Kalb
Tiramisu

82 CHF