

Menuvorschläge ab 10 Personen**Suppen**

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.50
Spargelcremesuppe	8.-
Kressecremesuppe	8.-
Frische Gemüsesuppe	7.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	8.50

Salate

Gemischte Blattsalate mit Croutons	9.50
Wöschzubersalat mit Parmesan	13.-
Nüsslisalat „Mimosa“	12.50
Gemischter Salat	11.50
Rucolasalat Parmesano mit Balsamico	13.-
Tomatensalat mit Buffalomozzarella und Rucolasalat	14.50

Vorspeisen

Frischer Rauchlachs mit Meerrettich und Toast	16.-
Lauwarmer Gemüsesalat mit Olivenöl und Balsamico und Parmesan	16.-
Carpaccio (Hauchdünnes mariniertes Rindfleisch mit Parmesan, Balsamico und Olivenöl)	18.50
Eglifilet gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	21.-
Eglifilet pochiert an Weissweinsauce, Gemüsereis	21.-
Tiger Prawns mit Knobli und Tomatenwürfeln, Zitronenreis	24.-

Hauptgerichte

Glasierter Kalbsbraten an Rotweinsauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	33.50
Kalbssaltimbocca Romana, ged. Tomate, Safranrisotto	36.50
Kalbsssteak mit Steinpilzen, Gemüse garnitur, Papardellenudeln	43.-
Geschn. Kalbfleisch nach Zürcher Art, Rösti oder Nudeln	35.50
Wienerschnitzel (Kalb), Gemüse garnitur, Pommes frites	36.-
Schweinsfilet „Spycher“, Gemüse garnitur, Country Cuts	35.50
Schweinsfiletmedaillon „Förster Art“, Gemüse garnitur, Nudeln	34.50
Rindsfilet an Rotweinsauce, Gemüse garnitur, Croquetten Kartoffeln	43.50
Rindsfilet am Stück, rosa gebraten, Sce. Béarnaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	47.50
Rinds- und Schweinsfilet Maison, Gemüse garnitur, Country Cuts	43.50