

Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

- Spargelcrèmesuppe** ^{1,1,7 (-L)} 10 €
mit eigener Einlage, Frühlingslauch und Croutons
Cream of asparagus soup with its own garnish, spring onions and croutons
- Rote Beete, Ziegenkäse und Hummus** ^{7, 11 (-L)} 14 €
dazu grüner Apfel und Sonnenblumenkerne
Beetroot, goat cheese and hummus with green apple and sunflower seeds
- Bouillabaisse Marseillaise** ^{1,1,2,4,7,9,14 (-L)} 17 € // 24 €
dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille
Fish soup with roasted bread and sauce rouille
- Pappardelle "Primavera"** ^{1,1, 3, 7, 9 (-L)} 13 € // 18 €
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Lauch
with green and white asparagus, cherry tomatoes and leeks
- Tagliatelle „Zurheide“** ^{1,1, 3, 7, 9 (-L)} 16 € // 22 €
mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan
Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese
- Tagliatelle al Tartufo nero** ^{1,1, 3, 7, 9 (-L)} 20 € // 25 €
mit frischem schwarzem Trüffel
with fresh black Truffle

Fisch- & Fleischgerichte

Fish or meat dishes

Vorspeise // Hauptgang

Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet ^{1.1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)} **16 € // 22 €**
mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip
Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce

Wiener Schnitzel ^{1.1, 7, 9 (-L)} **28 €**
vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat
Veal escalope with fried potatoes and mixed salad

Lammkarree ^{6, 7, 9 (-L)} **30 €**
auf Canellini-Bohnen, Ofentomaten, Erbsen und Ingwerjus
Rack of lamb with canellini beans, oven-roasted tomatoes, peas and ginger jus

Lachsfilet ^{4, 7, 9 (-L)} **24 €**
an Kartoffelpüree und gegrilltem Kopfsalat mit Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette
Salmon with mashed potatoes and grilled lettuce with chive and radish vinaigrette

Lengfisch ^{4, 7, 9 (-L)} **25 €**
auf Spargelragout, kleinen Kartoffeln, Frühlingslauch und Pernodschaum
Ling fish on asparagus ragout, baby potatoes, spring onions and Pernod foam

Steinbeißer ^{4, 7, 9 (-L)} **28 €**
auf Risotto mit cremiger Ricotta, Safran und knusprigem Schinken
Spined loach with risotto, creamy ricotta, saffron and crispy ham