

## UNSERE VORSPEISEN

<b>Gartenfrischer Frühlingsblattsalat an Hausdressing</b> aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico mit Spargelsalat, mit Forelle und knusprigen Croutons	15.00
<b>Gemischter Salat an Hausdressing *</b> aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	9.00
<b>Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *</b> aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	8.00
<b>Rindfleisch-Tartar</b> in bunter Garnitur mit Toast und Butter	19.50
<b>Vitello tonnato</b> hauchdünn geschnittener Kalbsschulterbraten an feiner Thunfischsauce mit frischen Salatblättern	17.50

## WARME VORSPEISE

<b>Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark</b> an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 20 Minuten)	17.00
---	-------

## SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

Ostschweizer Riesling x Sylvanerrahmsuppe*	9.00
Spargelrahmsuppe*	9.00
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli	7.50
„Suppen-Müsterli“ Suppe nach Wahl serviert in der Espressotasse	4.00

# FLEISCHGERICHTE

## MIT BESONDERER FREUDE

<b>„Niederbürer-Teller“</b>	<b>32.00</b>
zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	
<b>Fein gebackenes Schweinscordonbleu *</b>	<b>28.00</b>
Pommes frites und Marktgemüse	
<b>Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *</b>	<b>29.50</b>
Rösti und Marktgemüse	
<b>Zürcher Kalbsrahmggeschnetzeltes *</b>	<b>34.50</b>
Rösti	
<b>Kalbssteak an Pommery-Senfsauce</b>	<b>44.00</b>
Hausgemachten Knöpfli und Bratgemüse	
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b>	<b>39.00</b>
Knöpfli und bunte Gemüsevariation	
<b>Butterzarte Trutenhaxen mit goldig gebackenen Zwiebelringli</b>	<b>28.00</b>
Rösti und Bratgemüse	

## FRÜHLINGSGENUSS MIT SPARGELN

<b>„Flachs isä“ zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter</b>	<b>34.00</b>
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Spargelstücken und gebratenen jungen Kartoffeln	
<b>Glasierte Haxe mit Schwarzbier- und Honigmarinade</b>	<b>29.00</b>
Ganze Spargeln und junge Bratkartoffeln	
<b>Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel</b>	<b>29.00</b>
an Kräuterhollandaise mit ganzen Spargeln	
<b>Geräucherte Forellenfilets</b>	<b>28.00</b>
Feine, ganze Spargeln an Hollandaise mit frischen Kräutern	

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

<b>Amriswiler Tofuwürfeli mit frischen Waldpilzen</b>	<b>28.00</b>
an hausgemachter Süss & Sauersauce mit gedämpftem Basmatireis, mit Spargelstücken * (vegan)	
<b>«Ziegler Kichererbsen-Pattie» mit Ajvar-Sauce</b>	<b>31.00</b>
auf Bratgemüse, mit jungen Bratkartoffeln	

## FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

<b>Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore</b>	<b>39.00</b>
mit Kräuter-Hollandaise, buntem Reis und Gemüse	
<b>Feinster Stockfisch</b>	<b>31.00</b>
Goldige Butter-Röstzwiebeli auf Bohnen, Wirz und kleinen Salzkartoffeln aus dem feinen Sud	