

# **GASTHAUS 2-GANG MITTAGSMENÜ**

INKLUSIVE BROTGEDECK UND TAGESSUPPE

FRISCH, REGIONAL, KREATIV  
UND JEDE WOCHE NEU

## **MENÜ 1**

**BUNTER SOMMERSALAT € 19**  
MIT MAULTASCHEN IN BÄRLAUCHBUTTER

## **MENÜ 2**

**KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ € 24**  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, SALATE

## **MENÜ 3**

**FISCHFILET NACH TAGESANGEBOT € 25**  
IN SCHNITTLAUCH-SENFSAUCE  
KARTOFFELPÜREE, BLATTSALATE

## VORSPEISE | SUPPE

GEBRATENER SCHAFSKÄSE € 13  
EINGELEGT TOMATEN, OLIVEN, PESTO, BUNTE SALATE & GRISSINIS

BLATTSALATE IM KRÄUTERDRESSING € 15  
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND CROUTONS

TAGESSUPPE € 7

RINDERKRAFTBRÜHE € 8

## HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE LINGUINE € 21  
FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE & GARTENKRÄUTER

SÜLZE VOM REHBOCK € 24  
MEERRETTICH-WALNUSSDIP, BRATKARTOFFELN & SALAT

KLASSISCHER WIENER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN WEIDERIND € 32  
MEERRETTICHSAUCE, KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN & SALAT

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN € 30  
IN RAHMSAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE & SALAT

FRISCHE HOLLÄNDISCHE MATJES € 23  
APFEL-ZWIEBEL-SCHMAND, KROSS GEBRATENE PANCETTA  
BRATKARTOFFELN, BLATTSALATE

LANGSAM GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM „IBERICO-SCHWEIN“ € 29  
IN BURGUNDERSAUCE, TESSINER SAFRANRISOTTO & SALAT

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND € 37  
GRÜNER & ROSA PFEFFER IN COGNACRAHM, POMMES FRITES & SALAT

## DESSERT

BAYERISCHE VANILLECREME € 8  
HIMBEERSAUCE, SAHNE & HIPPENGEBACK

AFFOGATO € 7  
CREMIGES VANILLEEIS MIT ESPRESSO AUFGEGOSSEN – EIN GEDICHT

CHEESECAKE-CREAM IM WECKGLAS € 8  
RAGOUT VON ROTEN BEEREN & WALDBEER-JOGHURTEIS