



# UNSER SAISON MENÜ

servieren wir Ihnen gerne abends ab 17 Uhr.

Hummus, Falafel  
und Kichererbsen Salat

-----

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Lauch, Paprika und Limone

-----

Kalbsrückensteak an Parmesanschaum  
mit Pfifferlings-Gemüse-Ragout und Tomaten Gnocchi

-----

Quarkmousse mit Heidelbeersorbet, Yuzu und Dinkelcrunch

4-Gang Menü 62 €

3- Gang Menü mit Hummus als Vorspeise 42 €

3- Gang Menü mit Jakobsmuschel als Vorspeise 49 €



## Vorspeise

Iberico Spare Ribs (ohne Knochen) mit asiatischem Linsensalat, schwarzen Bohnen und cremiger Karamelljus	Vorspeise 14.80 Hauptgang 21.80
Hummus, Falafel und Kichererbsen Salat	12.50
Gegrillter Pulpo mit Humus Falafel und Kichererbsen Salat	16.80
Verschiedene Blattsalate an sommerlichem Dressing mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Beeren	Vorspeise 9.80 Hauptgang 14.80
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle	7.00
Pfifferling-Creme-Suppe	7.00
Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	6.00

## Hauptgänge

Gebratene Pfifferlinge mit Rösti	21.80
Pfifferlinge a la Creme mit Spätzle	21.80
Gegrillte Hähnchenbrust an Blumenkohl-Curry-Jus mit Frühlingslauch und Couscous	22.50
Franco´s Fusilli mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Kirschtomaten, Avocado, Aprikose und Parmesan vegetarisch	19.00
Forellenfilet mit Chorizo-Fumet wildem Brokkoli und geräuchertem Risotto	24.80
Seeteufel an Limettensauce mit Antipasti-Gemüse und Tomatenpolenta	33.50
Geschmorte Ochsenbacke an Morchel-Rahmsauce mit gebratenem Lauch und Süßkartoffelpüree	24.50
Entrecote an Café de Paris mit Kenia Bohnen und Süßkartoffel-Pommes	28.00
Rinderfilet an Basilikumjus mit gegrilltem Gemüse und Pfifferlings Püree	33.50
Wienerschnitzel mit Pommes-Frites	21.50
Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	24.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art mit Spätzle	20.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Madeira-Sauce mit Rösti	22.00
Mickey Mouse, Kinderschnitzel mit Pommes-Frites	9.00

## Das Menü-Chateau (ab zwei Personen)

Verschiedene Blattsalate an sommerlichem Dressing  
mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Beeren

-----

Chateau briand in zwei Gängen serviert  
an Madeira-Jus, Bernaise-Schaum mit Gemüse, Süßkartoffelpüree und  
Pommes-frites

-----

Eis mit Rührberger Waldhonig und Joghurtschaum

49.50

Ab Zwei Personen

Chateau briand in zwei Gängen serviert  
an Madeira-Jus, Bernaise-Schaum mit Gemüse, Süßkartoffelpüree und  
Pommes-frites

Pro Person

37.50