

Speisekarte

Vorspeisen

<i>gemischter Salat</i>	6,50 €
<i>der Saison mit hausgemachtem Dressing</i>	
<i>Caprese</i>	7,50 €
<i>Tomate-Mozzarella mit Basilikum</i>	
<i>Rinderzunge</i>	8,50 €
<i>mit Meerrettichsauce und frittiertem Ruccola</i>	
<i>Kalbspaté</i>	9,00 €
<i>mit Walnusskernen und mariniertem Rote-Bete-Salat</i>	
<i>Gamba, gegrillt</i>	9,50 €
<i>mit kleinem Salat, Zitronengras-Vinaigrette & Chutney</i>	
<i>Antipastisalat</i>	9,50 €
<i>mit Schinken, Oliven und weiteren mediterranen Köstlichkeiten</i>	
<i>Carpaccio vom Rind</i>	12,50 €
<i>mit Parmesan und toskanischem Brotsalat</i>	

Suppe

<i>Brokkolicremesuppe</i>	5,90 €
<i>mit pochiertem Ei und Croûtons</i>	
<i>Rinderconsommé</i>	7,90 €
<i>mit Rindfleisch und Kräutercrêpestreifen</i>	
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	9,90 €
<i>mit gegrillter Jacobsmuschel</i>	

Hauptgerichte

<i>Das „Clubsandwich – Purschenstein“</i>	11,90 €
<i>mit Pommes frites</i>	
<i>Der Stramburger á la Praagman</i>	14,90 €
<i>knusprige Tramezzinischeiben, Rindfleischburger, Pilze, Kochschinken, Setzei, Gouda, Gurke und Tomate</i>	
<i>Lendenbraten im Rahm</i>	14,90 €
<i>mit Semmelknödeln</i>	
<i>Schweinefilet im Speckmantel</i>	15,90 €
<i>mit Kartoffelrösti, mediterranem Gemüse und Pfefferrahmsauce</i>	
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</i>	15,90 €
<i>mit Kartoffelrösti</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	16,90 €
<i>mit Pommes frites und buntem Marktgemüse</i>	
<i>Tafelspitz vom Jungbullen</i>	19,90 €
<i>Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Meerrettichsauce</i>	
<i>Gefüllte Maishähnchenbrust</i>	20,90 €
<i>mit Blattspinat und cremiger Polenta</i>	
<i>Steak vom Roastbeef (250g)</i>	25,90 €
<i>auf Tramezzinischeiben mit Salat und Champignonragout</i>	
<i>Filetsteak vom Rind (250 g)</i>	31,90 €
<i>mit Ofentomaten und Bratkartoffeln</i>	

Fisch

<i>Regenbogenforelle</i>	20,50 €
<i>in Mandelbutter gebraten, mit Dampfkartoffeln und kleinem Salat</i>	
<i>Zanderfilet</i>	24,50 €
<i>mit Zitronennudeln, Fenchelsalat und Safransauce</i>	
<i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	29,50 €
<i>mit Risotto, glasierten Zuckerschoten und Dillsauce</i>	

Vegetarisch

<i>Spaghetti Aglio e Olio</i>	8,50 €
<i>mit Knoblauch und Olivenöl</i>	
<i>Gnocchi</i>	9,50 €
<i>mit Blattspinat und getrockneten Tomaten</i>	

Dessert

<i>Joghurtmousse</i>	5,50 €
<i>mit Karamellsauce und Sorbet</i>	
<i>Cheesecake</i>	6,00 €
<i>mit Himbeersorbet</i>	

Haselnussmousse

7,00 €

mit marinierten Quitten

Panna cotta von Erdbeeren

7,50 €

mit Vanillesauce und hausgemachtem Sorbet

Dreierlei hausgemachte Sorbets

8,00 €

Crème brûlée von Vanille

9,00 €

mit Heidelbeersorbet

**Für Gäste, die unter Allergien leiden,
steht Ihnen eine separate Information zur Verfügung.*

Menü „Rentamt“

Brokkolicremesuppe

mit Croûtons

* * *

Schweinekamm

mit Ofenpaprika und Röstkartoffeln

* * *

Joghurtmousse

mit Karamellsauce und Sorbet

28,50 Euro pro Person

Menü „Remise“

Bärlauchcremesuppe
mit Croûtons

* * *

gefüllte Maishähnchenbrust
mit Blattspinat und cremiger Polenta

* * *

Panna cotta von Erdbeeren
mit Vanillesauce und hausgemachtem Sorbet

37,50 Euro pro Person