

VORSPESIEN APPETIZERS

Sommerliche Blattsalat-Variation 6,50
Tomaten | Kräuter
Salad | tomatoes | herbs

- **mediterrane Antipasti** | mediterranean anti pasti 3,00
- **Hähnchenbruststreifen** | chicken breast strips 4,00
- **Knoblauch-Garnelen** | garlic prawns 5,00

Als Dressing können Sie zwischen italienischem und cremigem
Kräuter dressing wählen. As a dressing you can choose between
Italian and creamy herb dressing.

Gratinierter Ziegenkäse in Rosmarin-Honig 12,50
Wildkräutersalat | Zwiebelmarmelade
Artischocke | grüne Olive | getrocknete Tomate
Glazed goat's cheese in rosemary honey | wild herb salad
onion jam | artichoke | green olive | dried tomato

Rosen vom hausgebeizten Graved Lachs 14,00
Rösti | Salatbeet | Kräuter Crème Frâiche
Graved salmon
Roesti | salad | crème fraîche with herbs

Tatar vom heimischen Ochsen 16,00
Spiegelei | Radieschen | knuspriges Baguette
Steak tatar of local ox
Egg sunny side up | radish | roasted baguette

S U P P E N S O U P

Rinder-Consommé	6,50
Pfannkuchen-Streifen mit Kräuter Gemüse Beef consommé pancake strips with herbs vegetables	
Passierte Tomatencremesuppe	5,50
Sieved tomato cream soup	
Passierte Tomatencremesuppe Gin	6,50
Sieved tomato cream soup gin	

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom regionalen Kalb Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Preiselbeeren Zitronenecke Wiener schnitzel (veal) roasted potatoes with bacon and Onions cranberries lemon	21,00
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb Kartoffel-Rösti Champignon-Rahmsauce Zurich ragout roesti mushroom cream sauce	19,00
Rumpsteak 200g Rosmarinkartoffeln mediterranes Grillgemüse Kräuterbutter Sauce Bordelaise Rumpsteak mediterranean grilled vegetables herb butter Sauce Bordelaise	28,00
Hausgemachter Leonardo Burger Calypso-Sauce geschmolzene Zwiebeln Speck Krautsalat Pommes frites Homemade beef burger calypso sauce melted onions Bacon cole slaw french fries	14,50
Filet Medaillons vom regionalen Schwein in Cognac Sauce flambiert selbstgemachte Butter-Spätzle Rahmsauce mit grünem Pfeffer Local pork medaillons flambéed in creamy green pepper cognac sauce homemade butter spaetzle	17,00
Knusprige Maispouarden-Brust Tagliarini Peperonata pikante Tomatensauce Basilikum-Pesto Crispy corn fed chicken breast tagliarini peperonata spicy tomato sauce basil pesto	18,00

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Auf der Haut gebratener Zander 18,00
Blattspinat | Schlosskartoffeln | Nussbutter | Safranschaum
Pikeperch fried on skin | leaf spinach | chateau potatoes
Brown butter | saffron sauce

Aborio Pilz-Risotto (vegetarisch) 14,50
Parmesan | Kräuter
Mushroom risotto | parmesan cheese | herbs (vegetarian)

Quinoa mit Kokos-Thai-Curry (vegan) 14,50
Gebroter grüner Spargel | wilder Brokkoli
Quinoa coconut thai curry | roasted green asparagus
wild broccoli (vegan)

Für weitere vegetarische und vegane Gerichte fragen Sie bitte unser Servicepersonal. For additional vegetarian and vegan dishes, please ask our service staff.

Wechselnde Tagesempfehlung | Today's suggestion 14,00

Wahlweise servieren wir Ihnen als Beilage auch Pommes frites.
We also serve french fries as a side dish.

als zusätzliche Beilage | as a additional side dish

Beilagen-Salat | side salad 4,50

Gemüse Mix | mixed vegetables 4,50

NACHSPEISE DESSERT

Hausgemachtes Erdbeer Parfait Basilikum-Sauerrahm-Crème Kokosraspeln Homemade strawberry parfait basil sour cream coconut flakes	9,50
Warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern Orangen-Aprikosen-Kompott Vanilleeis Tonkabohne Warm chocolate fondant orange apricot compote vanilla ice tonka bean	9,00
3 Kugeln Sorbet-Variation (vegan) Frische Früchte 3 scoops of sorbet variation fruits (vegan)	8,00
Verschiedene Eissorten Various types of ice cream	2,80