

### Tagessuppe

Kräuterrahmsuppe mit Fleischklößchen 4,-€

### Tagessdessert

Quarkmousse mit Erdbeergrütze 4,-€

### Fr<sup>is</sup>ch aus dem Ofen

Zarte in Rotwein geschmorte Lammkeule Provencale Art  
mit grünen Bohnengemüse und Kartoffelkroketten

**21,50 €**

### Vegetarische Speise

Hausgemachte Gemüse- Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salt der Saison

**17,20 €**

### Wie in Österreich

Zarter in der Brühe gekochter Tafelspitz an Gemüse-Bouillionkartoffeln dazu Meerrettich

**18,80 €**

### F<sup>o</sup>rgsterin Art

Zarte Schnitzel vom Schweinerücken in der Pfanne gebraten  
mit frischen Champignons in Rahm dazu hausgemachte Bratkartoffeln

**18,90 €**

Der Winterkabeljau wird vor den Leseten von Januar bis Ende März gefangen

Skreifilet in der Pfanne gebraten mit Senfrahmsauce  
an Wurzelgemüse dazu Petersilienkartoffeln

**25,50 €**

### Schweizer Nationalgericht

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce  
dazu unser hausgemachtes Kartoffelrösti und Salatteller

**22,50 €**

### Fr<sup>is</sup>ch und Fr<sup>u</sup>hlinghaft

Auf dem Grill gebratene Maispouardenbrust mit jungen Gemüse des Marktes dazu Gnocchi

**21,90 €**