

Suppen

Spargelcrèmesuppe	7.50
Kraftbrühe mit Ei	7.50
Sellerie-Apfelcrèmesüppchen	10.-
Sellerie-Apfelcrèmesüppchen mit Crevetten	15.50

Salate

Saisonsalat	8.-
Blattsalat mit Speck und Croûtons	9.50
Gemischter Salat	10.-
Spargelsalat mit Orangen An Joghurt-Dressing	14.50

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
*mit Bergkäse, getrockneten Aprikosen
und Baumnüssen*

Pilzschnitte 13.50
Frische Pilze auf Toast serviert

Spargeln mit Sauce Hollandaise 15.-

+ Rohschinken 19.50

Zanderknusperli 15.-
Serviert mit Tartarsauce

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 34.-
Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen

Cordon - bleu "Mirafiori" 33.-
Schweinschnitzel gefüllt
mit Rohschinken und Gorgonzola

Cordon - bleu "Classic" 39.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Kalbsschnitzel "Frühlingszauber" 39.-
gefüllt mit Schinken, Frühlingszwiebeln
Bärlauch und Frischkäse

Rinds-Entrecôte 39.-
„Café de Paris“

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse,
sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl

Rindsfilet – Goulasch „Stroganoff“ 45.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Fische

Zanderknusperli gebacken 36.-

Mit Tartaresauce

Zanderfilets „Gushti“ 36.-

Mit Cherry Tomaten, Pilzen und Kräutern

Zanderfilets „Bananita“ 36.-

Mit Bananenscheiben und Hollandaise überbacken

Zanderfilets „Ascona“ 36.-

In Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:
Salzkartoffeln oder Reis*

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 23.-
Pommes frites

Rahmschnitzel 25.-
Nüdeli

Vom Kalb:

Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli 35.-
"Zürcherart"

Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 33.-

Rösti

Saltimbocca alla romana 36.-
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Serviert mit Risotto und Gemüse

Vegetarische Gerichte

Frühlings-Risotto 24.-
Überbackener Spargel-Kräuter-Risotto

Bunter Gemüseteller 21.-
Serviirt mit Croquetten

Gemüse-Nudeln 19.50
Nudeln mit Gemüseallerlei

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll-Roth

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	55.-
Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	pro Person	47.-
Gemüse garnitur		

Zu diesem Gerichte servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
"Café de Paris" und "Béarnaise"

Sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, oder Croquettes