

# Winterspezialitäten

## Vorspeisen / starter

Getrübete <b>Kartoffelcremesuppe</b> <i>Potatoes soup with truffle</i>		CHF	14.00
<b>Nüsslisalat</b> Mimosa an Haus-Dressing <i>Lamb's lettuce salad mimosa on house dressing</i>		CHF	15.00
<b>Pilz-Ravioli</b> im Butter geschwenkt <i>Mushrooms ravioli sautéed in butter</i>	Vorspeise/starter	CHF	19.00
	Hauptgang/main course	CHF	34.00

## Hauptgerichte / main course

<b>Geschmorter Rinds-Brasato</b> an Barolosauce serviert mit Spätzli und Gemüse <i>Beef-brasato with Barolo sauce served with handmade spaetzle and vegetables</i>		CHF	44.00
Gebratene <b>Kalbsleber</b> an frischen Kräutern serviert mit Butterrösti <i>Calf's liver served with fresh herbs and butter rösti (hash browned potatoes)</i>	(es hät solangs hät)	CHF	40.50
<b>Gebratenes Kalbssteak</b> an Morchelrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse <i>Veal steak with morel cream sauce, noodles and vegetables</i>		CHF	53.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> an Champignonsrahmsauce serviert mit Butterrösti <i>Sliced veal Zurich-Style with mushroom cream sauce and butter rösti (hash browned potatoes)</i>		CHF	48.00
<b>Gotthard-Zander Rückenfilet</b> in Kräuter gebraten mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Blattspinat <i>Pan fried pike-perch in herbs with rosemary-potatoes and spinach</i>		CHF	48.00