

## VORSPEISE


Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamicodressing	12,80
Flädlesuppe mit Kraftbrühe und Schnittlauchröllchen	7,80
Kleiner Salatteller mit Sprossen und gekochtem Ei	6,80

## HAUPTGANG

Geschnetzeltes „Züricher Art“ 	20,80
mit krossen Rösti	
Wildragout 	24,80
mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	
Rosa Barbarie-Entenbrust	24,80
mit Wok-Gemüse, Teriyaki-Soße und gebratenen Mie-Nudeln	
Forelle „Müllerin Art“	23,80
in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln	
Rinderfilet (180 g)	36,80
mit Zwiebel-Parmesan-Kruste, Kürbispüree, Sesam-Honig-Möhren und Portwein-Jus	

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Bratensoße und geschabten Spätzle vom Brett	28,80
Züfle-Teller	28,80
zarte Filetmedaillons von Rind & Schwein mit gebratenen Champignons, Gemüse und Kroketten an Pfefferrahmsoße	

## VEGETARISCH

Linsen Dal	16,80
Kichererbsen mit Blumenkohl, Basmati-Reis und Naan-Brot	
Gemüsemaultaschen 	16,80
selbstgemacht mit Bergkäse überbacken, Tomatensugo und Salatbouquet	

## DESSERT

Käseteller	10,80
mit Birnen-Chutney und Brot	
Dessertvariation	9,80
Dreierlei selbstgemachtes Sorbet	7,80