**Menu I** Risotto mit grünem Spargel und Mozzarella di Bufala

21.90

**Menu II**

Rotes Poulet Curry mit Basmati Reis

24.90

**Menu III**

Zürich geschnetzeltes mit Marktgemüse und Hausgemachten Spätzli 39.90

**Menu IV**

Rinds Entrecote auf Marktgemüse, Pommes frites und Chimi churri 46.90

**Menu V** Tomaten Tortelli an Basilikum Pesto, getrocknete Tomaten und Bufala Mozzarella DOP 34.90

**Menu VI** Dorade Filet auf Weisser Val Magia Polenta, grünem Spargel und Chorizo – Oliven Öl 36.50

**Zu jedem Menu gibt ein Salat oder Suppe**

**Tagessuppe Heute:** Gemüse Cremesuppe

**Black Tigre Krevetten an Sweet Chili Marinade auf Gemischtem Salat 32.50**

**Merlan Filets im Bierteig mit Gemischtem Salat und Tartarsauce 26.50**

**Unsere Weinempfehlung**

**Weisswein**

**Yvorne / Grand Cru Chant des Resses**

**Region:** Kanton Waadt **Herkunft:** Schweiz – Kanton Waadt AOC **Produzent:** Chant des Resses **Rebsorten:** Yvorne **Jahrgang:** 2022 **Vinifizierung:** Stahltank **Alkoholgehalt:** 12.6 % **1 dl Fr. 7.30 Flasche 75 cl Fr.51.00**

**Rotwein**

**Casar de Burbia / Mencia**

**Region:** Bierzo  
**Herkunft:** Spanien - Bierzo DO  
**Produzent:** Casar de Burbia  
**Rebsorten:** Mencia, Garnacha Tinto  
**Jahrgang:** 2018  
**Vinifizierung:** Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 % **1 dl Fr. 7.80 Flasche 75 cl Fr.54 .00**