

Kulinarische Highlights im Juni

Bunter sommerlicher Salatteller ^B

mit kleinem Kalbsrückensteak (180g) und Kräuterbutter

Colorful summery salad plate with small saddle of veal steak and herb butter

21,50 €

Maishähnchenbrust an Schokoladen-KirschsaUCE ^{A,E,H,N}

dazu ZucchiniGemüse und Mandelbällchen

Corn Chicken Breast with Chocolate Cherry Sauce plus zucchini and almond balls

23,50 €

Frische Seeteufel-Medaillons mit Tomatensugo ^B

auf Gemüse-Kartoffel-Gratin

Fresh monkfish medallions with tomato sauce on vegetable and potato gratin

26,50 €

Original Züricher Geschnetzeltes ^{B,H,N}

mit Rösti und kleinem gemischten Salat

Original Swiss veal slice in mushroom crème sauce with rösti and a small mixed salad

28,00 €



12 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) Antioxidantien, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Geschwefelt, (7) Geschmacksverstärker, (8) Geschwärtzt, (9) Gewachst, (10) Chinin, (11) Koffein, (12) Phenylalaninquelle

14 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene:

(A) Eier, (B) Milch, (C) Gluten, (D) Erdnüsse, (E) Schalenfrüchte, (F) Sesamsamen, (G) Soja, (H) Sellerie, (I) Senf, (J) Fisch, (K) Krebstiere, (L) Weichtiere, (M) Lupine, (N) Schwefeldioxid und Sulfide