



# Terrassen Karte

## Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch Pesto und einem Zürichsee Fisch Quenelle	12.50
Blattsalate mit Granatapfel Samen und gerösteten Kernen an einem Balsamico Dressing	12.50
Zürichsee Fischsalat mit Apfel und Sauerrahm auf Gin-Gurken Carpaccio	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu Asiatischer Glasnudelsalat	22.50
Weiderind Carpaccio mit Bärlauch Pesto, Pinienkernen eingelegten Bärlauch Kapern und Girenbader Hobelkäse	24.50

## Hauptgerichte

Zürichsee Felchenfilets gebraten an Kressesauce mit hausgemachten Nudeln und Spargeln	36.00
Zürichsee Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	46.00
Gebratene Zürichsee Eglifilets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	46.00
Hausgemachte Pasta mit Spargeln, Bärlauch und Fava Bohnen im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	32.00
Schweizer Natura Kalbsgeschnetzeltes an Champignons Rahmsauce mit hausgemachten Nudeln und Spargeln	42.00

## Desserts

Gerührter Eiskaffee	12.50
„Erdbeernapoleon“ mariniert zwischen Knusperblättern mit hausgemachtem Vanilleeis	16.50
Warmer Kuchen mit Bolivischer Wildschokolade dazu Bronte Pistazieneis mit Fleur de Sel	18.50

*Bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung*