

Salate/ *Salads*

Grüner Blattsalat 10.50

mit eingelegtem Rhabarber

Green leaf salad

with rhubarb pickles

Gemischter Salat 12.50

mit Gurken, Rüebli, Randen und Tomaten

Mixed Salad

with cucumbers, carrots, beetroot and tomatoes

Baby-Spinatsalat   12.80

mit Erdbeeren vom Schuler Hof und Ziegenkäse

Baby spinach salad

with strawberries from "Schuler Hof" and goat's cheese

Dressing nach Wahl

French Dressing / Grüntee-Limonen-Dressing / Italienisches Dressing

Dressing to your choice

french-dressing / green tea and limes dressing / italian-dressing


Suppen/ *Soups*

Spargelessenz   11.50

mit frischen Morcheln

Asparagus essence

with fresh morels









Bärlauchcremesuppe  9.50

Wild garlic cream soup


Suppe der Woche 9.50

Soup of the week

Vorspeisen/*Starters*

- Roh mariniertes Thunfisch im Sesammantel**   18.00
mit Pomelofilets und Thai-Spargel-Salat
Raw marinated tuna with sesame
with pomelofilets and thai asparagus salad
- Spargelsalat "Swiss Star" mit Riesengarnelen**    19.50/32.50
grüner und weisser Spargel, Frisseesalat, Apfel- Vinaigrette
Asparagus salad "Swiss Star" with prawns
green and white asparagus, frissi salad, apple vinaigrette
- Hausgebeizter Orangen-Vanille-Lachs**    15.00
mit Tomaten-Spargelsalat
Homemade marinated orange vanilla salmon
with tomato and asparagus salad
- Brunnenkresse-Crème-Brülee** 14.50
mit Maisbrot und Babymais
Watercress-crème broth
with corn bread and baby maize
- Rindstatar (CH)** 24.50/32.50
mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / Mild, Medium oder Scharf
Beefstatar
with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy

Fleischdeklaration

 - Lactosefrei

 - Glutenfrei

Kalb, Ribel Maispoularde, Rind, Lamm und Poulet: Schweiz
Egli: Schweiz
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: Indonesien

Hauptgänge/ *Main Courses*

Vegetarisch/ *Vegetarian*

Hausgemachte Bärlauchravioli   19.50/27.50

gefüllt mit Ricotta und Spargel

Homemade wild garlic ravioli

filled with ricotta and asparagus

Spargel-Risotto  21.00/34.00

mit Morchel und Olivencreme

Asparagus risotto

with morel and olive cream

Grüner und weisser Spargel an Sauce Hollandaise   26.00

mit Frühlings-Kartoffeln

Green and white asparagus with sauce hollandaise

with spring potatoes

Gefülltes Blätterteigpastetli 18.50

mit Gemüse und Champignonrahmsauce

Stuffed puff pastry

with vegetables and mushroom cream sauce

Fisch/ *Fish*

Eglifilets an Mandelbutter 29.50/37.00

auf Blattspinat und Salzkartoffeln

Perch filets on almond butter

on leaves spinach and potatoes







Seezungenröllchen gratiniert mit Sauce Hollandaise 35.50

dazu Sepia-Tagliatelle und Spargel

Rolled fillets of sole gratinated with hollandaise sauce

to sepia tagliatelle and asparagus

Fleisch/Meat

- Rosa gebratenes Kalbssteak an Sauce Hollandaise**   37.50
mit Frühlings-Kartoffeln und grünem Spargel
Pink roasted veal steak with hollandaise sauce
with spring potatoes and green asparagus
- Rotes Thai-Curry ohne/mit Pouletbrust (CH)**   25.80/38.50
und Basmatireis
Red Thai Curry with chicken breast
and basmati rice
- Zürcher Geschnetzeltes (CH)**   32.00/38.00
mit hausgemachter Rösti
Sliced veal Zurich style
with house made swiss hash browns
- Ribel Maispoularde mit Tomaten Frischkäse gefüllt an Rotweinjus** 29.50
mit Bärlauchgnocchis, Tomate und Knoblauchchips
Breast of corn-fed poularde filled with tomato fresh cheese on redwine sauce
with wild garlic gnocchi, tomato and garlicchips
- Rindsfilet an Portweinjus(CH)** 56.00
mit Cannelloni und Trilogie vom Blumenkohl
Beef fillet on Port wine sauce
with cannelloni and trilogy of cauliflower
- Lammracks mit Parmesankruste an Minzsauce** 36.50
dazu Ur-Karotte und Fregola Sarda
Lambracks with parmesan crust on mint sauce
to ancient carrots and fregola sarda (pasta from Sardinia)

Desserts/ *Desserts*

| | |
|---|-------|
| Erdbeermousse | 10.50 |
| Buttermilchglace | |
| <i>Strawberrymousse</i> | |
| <i>buttermilk ice cream</i> | |
| „Gluschtiges Panorama–Duett“ | 9.80 |
| Kaffee Crème oder Espresso & Bananenroulade oder Nougat Glace | |
| <i>“Charmingly Panorama Duet”</i> | |
| <i>Coffèe or espresso & banana roulade or nougat ice cream</i> | |
| Apfelsorbet und seine Perlen  | 12.00 |
| auf Erbsencreme mit Joghurtmousse | |
| <i>Apple sorbet and his pearls</i> | |
| <i>on peas cream with yoghurt mousse</i> | |
| Bananenroulade im Schoggimantel | 11.50 |
| mit Nougat Glace | |
| <i>Banana roulade in chocolate coach</i> | |
| <i>with nougat glace</i> | |
| Eisbecher Romanoff  | 12.00 |
| Vanilleglace mit frischen Erdbeeren vom Schuler Hof und Schlagrahm | |
| <i>Coupe Romanoff</i> | |
| <i>Vanilla ice cream with fresh strawberries from the region and whipped cream</i> | |
| Käse Variation (CH) aus der Region   | 15.50 |
| mit Apfel Chutney und Feigensenf | |
| <i>Cheese variation regional</i> | |
| <i>with pear-apple chutney and fig mustard</i> | |

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST
.All prices are quoted in Swiss Francs (CHF), incl. VAT and service charge.