

## Bankett – Frühling

---

### Suppen

Fenchelcrèmesuppe mit Safran	7.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Schnittlauch	7.00
Currysuppe mit Mango und Kokosmilch	7.00

### Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit Ruccola, Bärlauch, Radieschen	7.00
Spargelsalat mit Ruccola, Bärlauch, Radieschen, Ei-Streusel	9.00
Salat mit Jungspinat, rote Linsen, Ziegenfrischkäse, Zitronenthymian	9.50
Marinierte Felchen, Frühlingssalat mit Portulak	13.50

### Warme Vorspeisen

Junger Lauch mit Rohschinken umwickelt, gratiniert	12.00
Spargelragoût an Schnittlauchrahm auf Blätterteigkissen	12.00
Zürcher Fischkuchen mit geräucherter Forelle, Lauch, Radieschensalat mit Brunnenkresse, gebratene Champignons (bis 100 Portionen)	15.50

### Hauptspeisen

<b>Kalb</b>	– Kalbsragoût an Zitronenrahm mit Kapernäpfel, Bavette, grüner Spargel	26.50
<b>Lamm</b>	– Lammnierstück an Sherryjus, Frühkartoffeln, gratinierter Chicorée	35.00
<b>Kaninchen</b>	– Kaninchenschenkel mit Oliven geschmort, Kartoffelstock (mit Olivenöl), Schnittlauch, Wermutfenchel	25.00
<b>Huhn</b>	– Pouletbrust im Sesam-Mohnmantel, Curry-Mango-Sauce, Basmatireis, süss-saures Gemüse, Sojasprossen	25.00
<b>Fisch</b>	– Gebratene Eglifilets, Safranrahmsauce, schwarze Linsen, grüner Spargelsalat	29.00

### Vegetarische Hauptspeisen

Spargelragoût an Schnittlauchrahm auf Blätterteigkissen, schwarze Linsen	20.50
Weisser und grüner Spargel mit hausgemachter Mayonnaise, Frühkartoffeln	21.50
Kokoscurry mit Kichererbsen, Jungspinat, Basmatireis	19.50
Mit Parmesan überbackene und mit Kräuter-Ricotta gefüllte Kartoffeln auf Rüebloulis, Broccoli	19.50

### Süssspeisen

Exotischer Fruchtsalat mit Mango	9.50
Grand Marnier Parfait	9.50
Caramelflan mit Schlagrahm	8.50
Mangocrème mit Mascarpone	8.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00