

VORSPEISEN

Blattsalat „Primavera“ **Fr. 13.50**
Marinierte weisse Spargeln auf Jungspinat mit Randenblätter und Cherrytomaten an Orangenvinaigrette

Spargelsalat „Fragola“ **Fr. 11.50**
Weisse und grüne Spargelstücke, mit Pfeffer aromatisierten Erdbeeren auf Blattsalat an Balsamico-Dressing

Nüsslisalat „Gourmet“ **Fr. 13.50**
Mit weissen Spargeln, Cherrytomaten, Ei und Sonnenblumenkernen an Himbeer-Dressing

Spargelcarpaccio **Fr. 14.50**
mit Rauchlachsrose, Bärlauchschaum und Frühlingszwiebeln

Jakobsmuschel „Deluxe“ **Fr. 16.--**
Gebratene Jakobsmuschel an Weissweinschaumsauce auf Spargelragout

Offenes Ravioli gefüllt mit Spargelragout **Fr. 13.--**

Spargelcrèmesuppe „Klassisch“ **Fr. 11.--**
Mit Spargelstücken und Rahmhaube

(Vorspeisen gelten nicht als Hauptspeise, Gedeckzuschlag + Fr. 4.--)

7 dl. Qualität Wein im Offenausschank :

ROTWEIN: 1 dl. Rioja El Coto Spanien **Fr. 6.20**

1 dl. Primitivo Calmelo Italien **Fr. 7.--**

WEISSWEIN: 1 dl. Räschling Weingut Hasenhalde **Fr. 6.50**
Meilen Zürichsee

HAUPTSPEISEN

- Kalbs-Cordon bleu „Frühlings Art“** Fr. 42.--
*Gefüllt mit Spargeln, Rohschinken, Käse, Ei und Hollandaisesauce
weisse und grüne Spargeln, dazu Pommes frites*
- Kalbsgeschnetzeltes „Morilles“** Fr. 38.--
*Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit gemischten Spargelstücken,
weisse und grüne Spargeln, dazu Nudeln*
- Pouletbrüstchen nach Tessiner Art** Fr. 33.--
*Pouletbrüstchen gebraten, auf einer kräftigen Merlot-Rotweinsauce angerichtet,
weisse und grüne Spargeln, dazu Risotto*
- Kalbsleber „Calvados“** Fr. 38.50
*Geschnetzelte Kalbsleber gebraten und abgeschmeckt mit Calvados,
weisse und grüne Spargeln, dazu Reis*
- Rindsfiletsmedaillons „Bordelaise“** Fr. 46.--
*Zwei zarte Rinds-Medaillons an Rotweinsauce mit Markscheiben,
weisse und grüne Spargeln, dazu Bratkartoffeln*
- Lammracks „Provençale“** Fr. 40.--
*Grillierte Lammracks an Sauce Provençale auf weissen und grünen Spargeln,
dazu violetter Kartoffelstock*
- Zanderfilets „Royal“** Fr. 37.--
*Gebratene Zanderfilets auf gemischten Spargeln angerichtet
begleitet von Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Morcheln, dazu Risotto*
- Lachstranche „Malteser Art“** Fr. 37.--
*Pochierte Lachstranche an einer Orangen-Hollandaise, weisse und grüne Spargeln,
dazu Reis*
- Seeteufelmedaillons „Matrosen Art“** Fr. 38.50
*Gebratener Seeteufel an einer Whisky-Senfsauce, weisse und grüne Spargeln,
dazu Bratkartoffeln*
- Gnocchi „Don Michele“**
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit grünen Spargeln auf Safranschaumsauce Fr. 24.50

(Alle Speisen inkl. 7,7% MWST)