



# Spargelgerichte

## Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	7.50
Gemischter Salat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	9.50
Weiches Ei in Knusperpanade mit Spargeln und Spargelcreme	12.00
Lauwarmer Spargelsalat mit Berner-Mostbröckli-Praline, Blattsalatstreifen und Walnuss-Vinaigrette	18.00 14.50
Haus gebeizter Lachs mit Lachsrogen garniert mit Spargeln, Mikrokräutern und gepickelten Senfkörnern	16.00 12.50
Spargelcremesuppe mit Rahmhäubchen	14.50
Bärlauchcremesuppe mit Rahmhäubchen	13.50
Rindstatar mit Toast und Butter Auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

## Hauptgänge

Portion grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	29.50 26.00
Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	33.00 29.50
Portion gemischte Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	30.50 27.00
Portion Rohschinken	10.00
Portion Bauernschinken	7.50
Portion Rauchlachs	12.00
Spargeln «Primavera» gemischte Spargeln mit Parmesanspänen und Spiegelei, Bratkartoffeln	32.00 28.50
Rinds-Short-Ribs kurze Rinderrippe schonend gegart an Jus mit Kartoffelstock und Spargel-Duett	38.00 34.50
Sautierte Kalbsnierli an Pommery-Senfsauce auf Bärlauch-Spargel-Risotto und Röstzwiebeln	34.00 30.50



## «Egghölzli-Klassiker»

Gebratene Kalbsleberli	38.00
mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Butterrösti und Gemüse	35.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	44.50
mit Champignonsrahmsauce, Rösti und Gemüse	41.00
Emmentaler Lammvoressen	34.00
Lammragout an Safransauce im Kartoffelstock-Seeli mit Wurzelgemüse	31.00
Paniertes Schweinsschnitzel	28.50
mit Pommes frites und Gemüse	25.50
Schweinsschnitzel «Melba»	28.00
an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	25.00
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon»	33.50
mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	29.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	25.50
mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	

## Fisch

Gebratene Lachstranche an Sauce Hollandaise	42.00
mit Weissweinsrisotto und Spargel-Duett	38.50

## Fleischlos

Gebratene Früchte <small>(Vegan)</small>	25.00
mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	21.50
Pastelli mit Spargel-Pilzragout	26.00
dazu Pommes frites oder Gemüse	22.50
Bärlauch-Spargel-Risotto	27.50
mit gezupftem Mozzarella	24.00
Hausgemachte, frittierte Spargel-Bärlauch Teigtaschen	26.50
auf Bärlauch-Rahmsauce garniert mit Spargeln und gezupftem Mozzarella	23.00

## Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.00
Pizza Napoli	23.50
Tomaten, Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Prosciutto	21.50
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	18.50
Pizza Rustico	23.50
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Diavolo	23.50
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Asparagi	22.00
Tomaten, Spargeln, Bärlauchpesto, Mozzarella, Oregano	19.00
Zusatzbeilage	+2.00

## Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel, Käse, Sellerie, Schinken oder Salami	7.70
Thon	10.00
Tatar, Rauchlachs	15.00

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

## Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Lachs:	Dänemark
Rauchlachs:	Norwegen

Wir bieten diese Gerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 bis 21.00 Uhr an.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 8.1% MwSt



# Apéro

## Drinks

Hugo	12.00
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Eis	
Aperol Spritz	12.00
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe & Eis	
Gespritzter Weisswein	5.50
süss oder sauer	

## Alkoholfreie Drinks

Sanbitter	
mit Orangensaft	6.90
«Schweppes Tonic-Dream»	
mit Holunderblütensirup, Zitrone & Eis	6.20