

# Darf`s was Spezielles sein...?

## Vorspeisen

<b>Knackiger Nüsslisalat</b> mit warmen Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons	<b>12.50</b>
<b>Tartarbeefsteak</b> pikant gewürzt mit Toast und Butter	<b>16.50</b>
<b>Gebratene Jakobsmuscheln(TH)</b> mit Salatbouquet an einer Safransauce	<b>15.50</b>

## Suppe

<b>Sämige Käsesuppe</b> mit Kräutercroutons	<b>9.50</b>
<b>Ratatouille-Suppe</b> mit Rahmhaube	<b>9.50</b>

## Hausspezialitäten

<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce mit Butterreis und Früchten	<b>33.50</b>
<b>Kalbsgeschnezeltes „Zürcher Art“</b> mit knuspriger Rösti und Gemüse garnitur	<b>34.50</b>

<b>Kalbs-Saltimbocca alla romana</b> mit Marsalasaucce, Safranrisotto und Broccoli	<b>38.50</b>
<b>Geschnetzelte Kalbsleber „provencale“</b> serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur	<b>34.50</b>
<b>Kalbshohrückensteak vom Grill</b> mit Morchelrahmsauce Tagliatelle und Gemüse garnitur	<b>42.50</b>
<b>Piccata Milanese</b> (Kalbfleisch) mit Tomatenspaghetti	<b>38.50</b>
<b>Lammrückenfilet</b> (NZ) rosa gebraten an Balsamicojus serviert mit Röstikroketten und Gemüse garnitur	<b>34.50</b>
<b>Zanderfilet gebraten</b> (DK) an Kräuterrahmsauce Butterreis und Blattspinat	<b>29.50</b>
<b>Grillierte Riesencrevetten</b> (TH) in Knoblauchschaumbutter serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	<b>33.50</b>
<b>Schweinsfilet</b> an einer Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	<b>35.50</b>