

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Riesbächler Weinsuppe                                   | 12.50 |
| Zürcher Choscht-Suppe                                   | 11.50 |
| Zürichsee-Felchenterrine<br>mit Salat garniert          | 18.50 |
| Zürichsee-Saibling                                      | 18.50 |
| Gebackener Kalbskopf<br>Zürcher Art<br>mit Tartaresauce | 15.50 |

## Dessert

|   |       |
|---|-------|
| Apfelringli<br>mit Vanillesauce                     | 10.50 |
| Orangen mit Mascarponecreme                         | 9.50  |
| Nidelöpfel<br>warmer gebackener Apfel (ca. 15 Min.) | 9.50  |

## Hauptspeisen

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Kutteln Zürcher Art<br>mit Weissweinsauce und Salzkartoffeln                              | 21.50                 |
| Pouletbrüstli im Safransud<br>mit Risotto   | 31.--                 |
| Spanisch-Suppe<br>Fleisch-Eintopf (Rinds-/Kalbfleisch)<br>Salzkartoffeln                  | 35.--                 |
| Bürgermeister-Kotelett<br>gefülltes Kalbskotelett<br>mit Gemüse und Nudeln                | 38.--                 |
| Zürcher Leberspiess<br>umwickelt mit Speck und Salbei<br>Bohnen und Petersilienkartoffeln | 39.--                 |
| Zürcher Nudeltopf<br>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce<br>und Tomaten garniert             | 41.--                 |
| Zürcher Ratsherrentopf<br>Rind-/Schwein- und Kalbfleisch-Spiess<br>auf Rösti und Erbsen   | 45.--                 |
| Dazu ein feines Glas <b>Eleve</b><br>vom Weingut Schwarz, Freienstein                     | 1dl 7.80<br>7dl 52.-- |