

Winter küss Fröhlring



**Junger Spinatsalat mit marinierten Cherrytomaten
und Fetakäse-Nocken an Sesam-Balsamico-Dressing**
*Baby spinach salad with marinated cherry tomatoes
and feta cheese dumplings with sesame-balsamic dressing*

CHF 12.50

**Miesmuscheln im Weisswein-Safran-Sud
mit Gemüstreifen und Chnoblraguette**
*Mussels in white wine, vegetable strips and herbs,
served with crispy garlic bread*

300 g CHF 16.00
500 g CHF 25.00

**Grüner Spargel mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken,
serviert mit neuen Kartoffeln**
Green asparagus with ham, tomato and cheese, served with potatoes

Vorspeise CHF 16.50
Portion CHF 24.00



Saltimbocca vom Zanderfilet auf Mascarpone Risotto und Marktgemüse
Saltimbocca of zander fillet on mascarpone risotto and market vegetables

CHF 28.00

**Tagliata vom Rindsentrecôte mit mariniertem Rucola und frisch
gehobeltem Parmesan serviert mit Papardelle an Basilikumpesto**
*Beef entrecôte with marinated fresh rocket salad and parmesan cheese
served with Papardelle on basil pesto*

CHF 36.00



**Zarte Kalbsschnitzeli auf leichtem Honig-Wasabi-Spiegel
mit Spargelgemüse, Tagliatelle und Randenchips**
*Veal escalopes on a light honey-wasabi-sauce
with asparagus and tagliatelle*

CHF 42.00

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfelstückli,
grünem Spargel und neuen Kartoffeln**
*Sliced calf's liver with pieces of apple
and asparagus, served with potatoes*

CHF 32.50

