

# Hausgarten Promenade à la carte

## Vorspeisen / Entrées

Blattsalat der Saison <i>Laitue de saison</i>	CHF	10.00
Gemischter Salat <i>Salade composée</i>	CHF	11.00
Gemüsebouillon mit Flädli <i>Bouillon de légumes avec lanières de crêpes</i>	CHF	9.50
Rieslingcrèmesuppe <i>Velouté Riesling</i>	CHF	10.50

## Hauptgänge / Plats principaux

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Butterrösti und Gemüse garnitur <i>Emincé de veau à la zurichoise, rôsti et garniture de légumes</i>	CHF	39.00
Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce, serviert mit Reis und Gemüse der Saison <i>Filet de sandre frit avec sauce à la crème d'herbes, servi avec riz et légumes de saison</i>	CHF	35.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Gemüse der Saison <i>Steak de porc avec beurre aux herbes, frites et légumes de saison</i>	CHF	32.00
Buntes Gemüse an rassiger Cocos-Curry Sauce serviert im Reising mit Frücht garnitur <i>Légumes colorés dans une sauce curry épicée à la noix de coco, servi dans un anneau de riz avec garniture de fruits</i>	<b>Vegan</b> CHF	27.00

## Unsere Klassiker

Paniertes Kalbschnitzel «Wiener Art» serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	39.00
kleinere Portion <i>Escalope de veau panée avec frites et garniture de légumes</i>	CHF	31.20
Cordon bleu vom Schwein, Pommes frites, Gemüse garnitur <i>Cordon bleu de porc, servi avec frites et garniture de légumes</i>	CHF	29.00

Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, Ente aus Frankreich. Herkunftsländer der Süßwasserfische sind Schweiz und Deutschland. Lachs stammt aus Norwegen. Besonderen Wert legen wir auf frisch zubereitete Speisen ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne Convenienceprodukte. Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte. Für Gäste mit Gluten-Allergie servieren wir auf Wunsch entsprechendes Gebäck.