
S P E Z I A L I T Ä T E N

V O R S P E I S E N

- Bunter Blattsalat an Himbeer-Vinaigrette
9.50
- Leichte Kürbiscrèmesuppe vom Feldhof mit
Zitronengras
9.50
- Feldhof-Randen lauwarm serviert mit Ziegenkäse
13.50
- Hausgebeizter Limetten-Lachs
auf Avocado und Rohkostsalat
19.50 / 28.50
- Hausgemachte Ravioli nach Tagesempfehlung
(5 Stück)
18.50
- Trüffel-Ravioli mit Unterländer Sommertrüffel
22.50
- Rindstatar mit Toast und Butter
24.50 / 32.50

K L A S S I K E R

- Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse
26.50
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
mit knuspriger Butterrösti
43.50
- Cordon Bleu vom Kalb mit Rauchspeck
Pommes Frites und Gemüse
44.50
- Geschnetzelte Kalbsleber in Butter und Zwiebeln
sautiert mit knuspriger Butterrösti
37.50
- Thon- oder Wurst-Käsesalat reich garniert
18.50

H A U P T G Ä N G E

- Lammnierstück mit Tomaten-Kräuterkruste
auf Ofengemüse und Pommes Parisienne
39.50
- Zanderfilet auf Eierschwämmli-Risotto und
Zucchetti-Tomaten-Ragoût
40.50
- Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Spätzli
42.50
- Gnocchi mit Blumenkohl-Variation,
Petersilienöl und Nüssen
27.50
- Orecchiette an leichter Tomaten-Rahmsauce mit
Gemüsewürfeln
22.50
- Special Menü du Chef ab 2 Personen
4-Gänge
74.00

D E S S E R T S

- Feldhof Himbeer-Tiramisu
12.50
- Weisses Schokoladen Mousse mit Kaffee verfeinert
und Feldhof Zwetschgen
12.50
- Havanna Eiskaffee
12.50
- Hausgemachte Sorbets & Glacés
Erdbeer – Mango – Himbeer – Passionsfrucht
Zwetschgen - Rhabarber
Schokolade – Vanille – Sauerrahm
Holunder
pro Kugel 5.00

