

# Frühling im Wald

## Speisen

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Weissweinsuppe <i>VEGETARISCH</i>	mit Croûtons	12.50
Spinatsalat	mit Ei, Radiesli und Speck	14.00
Kalbs-Burger	mit Bärlauchsauce, Tomaten, Eisberg, Essiggurken und Röstzwiebeln Dicke Kartoffelchips	32.50
Schweins-Cordon bleu	gefüllt mit Bauernschinken, Gruyère und Bärlauch Ratatouille und Pommes Allumettes	34.50
Spaghetti <i>VEGETARISCH</i>	mit Bärlauch, Belper Knolle Avocado und Cherry Tomaten	27.50
Brownies	mit weissen Schoggi-Stückli und Rahm + Vanille Glace	9.00 +3.50

## Weissweine

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
CH	<b>Bleu de Bleu 2018</b> Cave de Genève, Satigny Traubensorten: Chasselas, Sauvignon Gris	10 cl	8.00
		75 cl	56.00
FR	<b>Clos Floridene 2016</b> Dubourdieu, Graves Traubensorten: Sauvignon, Sémillon	10 cl	10.50
		75 cl	72.00

## Rotweine

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
PT	<b>Très Bagos Reserva 2016</b> Lavradores de Feitoria, Sabrosa, Douro Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franc, Tinta Roriz	10 cl	8.50
		75 cl	59.50
CH	<b>Pinot Noir Barrique 2017</b> Weingut Erich Meier, Uetikon am See Traubensorte: Pinot Noir	10 cl	12.00
		75 cl	83.00

## Lokales Bier

Bezeichnung	Zusatz	Menge	Preis
Hardwald Brauerei	Glattgold	33 cl	7.00
	Dunkel	33 cl	7.00

## Frühlingsgetränke

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Mount Rigi Tonic	Kirsch Likör mit Tonic	13.00
Ingwer Spritz	mit Prosecco	13.00
Kirschblüten Spritz	mit Prosecco	13.00
Ingwer Schorle	mit Mineralwasser	6.50
Kirschblüten Schorle	mit Mineralwasser	6.50