



Apéro draussen am offenen Feuer

Glühwein aus dem Food-Truck

Preis

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

22

Flammkuchen mit Crème fraîche, Cherrytomaten, Rucola

21

Menu-Vorschläge

Vorspeise

Kleiner Blattsalat

16

mit einer hausgemachten Knusperrolle mit Gemüsefüllung
süss-sauer Sauce

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons

14

und frischen Kräutern

Bunter Blattsalat mit Wildterrinen

21

und Preiselbeer-Chutney

Bunter Blattsalat mit Lachsstreifen

18

und Croûtons

Hausgemachte Kürbissuppe 12
mit Kürbiskernöl und Rahmhaube

Hausgemachte Kokos-Currysuppe 12
mit Kokospänen und Rahmhaube

Hauptgang Fleisch

Schweizer Pouletbrüstli 38
an gelber Currysauce
gebratener Reis und Gemüse

Schweinsfilet-Medaillons 39
an Champignonrahmsauce
dazu Spätzli und buntes Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 40
mit Butternudeln
und farbenfrohem Gemüsebouquet

Schweinsvoressen 38
an sämiger Senfsauce
dazu Gnocchi und Ofengemüse

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 39
mit Butternudeln
und farbenfrohem Gemüsebouquet

Hauptgang Fisch

| | |
|------------------------------------|----|
| Gegrillte Lachstranche | 38 |
| an gelber Currysauce | |
| dazu Basmatireis und Ofengemüse | |
| *** | |
| Riesencrevetten | 40 |
| an Tomaten-Kräutersauce provençale | |
| dazu Reis und buntes Gemüse | |

Hauptgang vegetarisch

| | |
|---|----|
| Tresor-Paella vegetarisch | 36 |
| mit Safranreis, Champignons, Zucchetti, Rüepli, Fenchel, Peperoni, Cherrytomaten und Tofu | |
| *** | |
| Tofu-Gemüsecurry mit Kokosmilch | 36 |
| garniert mit einer hausgemachten Samosa mit Gemüsefüllung dazu Basmatireis, Tomatenraita und Mango-Chutney | |

Dessert

| | |
|---|----|
| Zweierlei Sorbet mit exotischem Fruchtsalat | 16 |
| *** | |
| Grand Cru Schokoladenküchlein mit Fior di Latte Glacé | 16 |
| *** | |
| Zimt-Glace mit einem lauwarmen Zwetschgenkompott | 16 |

Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.