

## Hauptgerichte ab 20 Personen

### Hähnchen Gerichte

- Herzhafte Hähnchenpfanne mit bunter Paprika, Steinchampignons, sauren Gurken, Speck & Zwiebeln, in cremiger Soße, dazu Reis 21,90 €
- In Kräutern marinierte Hähnchenbrust in Butter und Olivenöl gebraten – in Scheiben aufgeschnitten, dazu Rosmarinkartoffen 24,90 €
- Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Schafkäse-Kräutercreme, Oliven & getrockneten Tomaten in fruchtigem Tomatenrahm, dazu Tagliatelle 27,90 €

### Gerichte vom Schwein

- Klassischer Schweinebraten in Rahmsoße, dazu Semmelknödel 23,90 €
- Schweinefilet in grüner-Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin 27,90 €
- Schweinerouladen in einer Zwiebel-Biersoße, dazu gebratene Schupfnudeln 24,90 €

### Gerichte vom Rind

- Mallorquinisches Rindfleisch mit Rosmarin, roten Zwiebeln, Rosinen in Rotweinsoße, dazu Ofenkartoffeln 28,90 €

- Klassischer Rinderschmorbraten in viel Soße mit Klößen oder Kartoffelgratin 28,90 €
- Argentinisches Roastbeef am Stück, dazu Remoulade in Rodeo Qualität aus Freilandhaltung nur Grasfütterung 35,90 €

## Gerichte vom Kalb

- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons, dazu Rösti 28,90 €
- Kalbsinvoltini – gefüllte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei, Tomatenpesto und Mozzarella in Weißwein-Parmesansoße, dazu Spinatgnocchi 31,00 €

## Vegetarische Gerichte

- Brokkoli-Spinat-Kirschtomaten-Gratin mit Mozzarella überbacken 17,90 €
- Cannelloni Ricotta-Spinat in fruchtigem Tomatenrahm mit Cheddarkäse überbacken 17,90 €
- Gebackener Ziegenkäse mit Honig & gerösteten Kürbiskernen & Pumpernickelcrumble, dazu Rote-Bete- Apfelsalat 19,90 €
- Bio-Omelette mit cremiger Gemüsefüllung und Salat 19,90 €

## Vegane Gerichte

- Gebratene Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüsereis in Tomatensugo, dazu Couscous (vegan) 21,90 €
- Veganer Braten mit Erbsen-Minz-Püree und Ofensüßkartoffeln 24,90 €
- Cremiges Gemüseragout mit Spargel und Zucchini in veganer Basilikum“sahne“, dazu vegan gefüllte Ravioli 23,90 €
- Veganes Thaicurry mit jahreszeitlichen Gemüsen, dazu Jasminreis 19,90 €
- Rotes Kichererbsen-Tomaten Curry mit Basmatireis 18,90 €

## Fischgerichte

- Mediterrane Kräuter- Lachssaite im Ofen gebacken mit karamellisierten Kirschtomaten 29,90 €
- Fischcurry mit Lachs, Kap Seehecht, Rotbarsch & Riesengarnelen in einer Zitronengras-Limetten-Kokossoße, dazu Basmatireis 27,90 €
- Lachs-Spinat-Lasagne 19,90 €

## **Gerichte von Lamm & Wild**

- **Zitronen-Lamm, Lammkeule ohne Knochen mit Zitronenscheiben, Oliven und Thymian geschmort** 24,90 €
- **Toskanisches Wildschweinragout oder Braten mit Staudensellerie, Möhren, Tomaten, Rotwein mit feiner Fenchelnote, dazu Pappardelle** 29,90 €
- **Entenbrust „Fesenjan“ nach persischer Art mit gerösteten Walnüssen in Granatapfelfoße, dazu Jasmin-Safranreis (mit original marokkanischem Safran)** 34,90 €

**Alle Gerichte können durch weitere Beilagen ergänzt werden. Ein Austausch der genannten Beilagen durch eine gleichwertige ist ebenfalls möglich.**

**Sprechen Sie mich bitte an.**