

# Kalbsmetzgete

15. bis 17. März & 22. bis 24. März

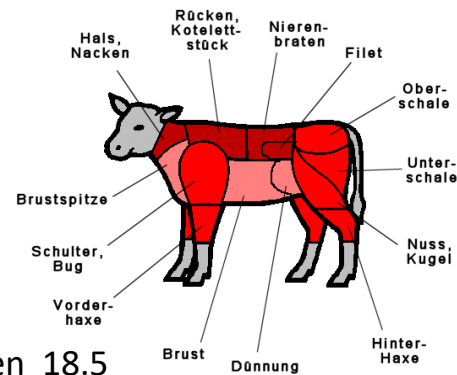
## Vorspeisen

Kalbfleischtatar „Carne cruda“  
mit Zitronen, Kräutern und Olivenöl 18.5



Salat vom Kalbstafelspitz & Zunge  
mit grünen Spargelspitzen, Tomaten und Radieschen 18.5

Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tartar  
an Kartoffel-Nüsslisalat & Kürbiskernöl 16.5



## Vom Grill

Kalbsbratwurst mit Röstzwiebeln 12.5

Kalbskotlette (ca. 300g) mit Kräuterbutter 42.5

Kalbsrückensteak (200g) mit Sauce Hollandaise 42.5

## Aus der Pfanne

Kalbsleberli mit Gartenkräutern geröstet 22.5

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Kräutern 26.5

Kalbsnierenchen mit Cognac an körniger Senfsauce 24.5

Kalbschnitzel gebacken „Wiener Art“ oder „Cordon bleu“ 28.5



## Metzgete – Menü 68.5

Kalbstafelspitz mit Tomaten und Radieschen

\*

Gebackene Kalbsmilken  
mit grünen Spargeln

\*

Geschmortes Kalbskopfbäckchen  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

\*

Panna Cotta mit Früchten und Sorbet

## Geschmortes & Gekochtes

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“ 26.5

Kalbfleisch-Tafelspitz mit Meerrettich 28.5

Kalbskopf an Gemüsevinaigrette 19.5

Kalbszunge an Kapernsauce 21.5

## Süsse Ecke

Panna Cotta mit Früchten und Sorbet 6.5  
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm 8.5  
Eierlikörparfait mit Ananas 12.5  
Mini Coupe Appenzell 10.5



## Beilagen

Kartoffelrösti 4.5  
Tagliatelle 4.5  
Bramata Polenta 5.5  
Kartoffelstock 5.5  
Kartoffelgratin 7.5  
Buntes Gemüse 4.5  
Grüne Spargelspitzen 5.5  
Apfelmus 4.5

