

# Winterspezialitäten

 <b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> verfeinert mit frischem Kerbel	9.00
<b>Fein aufgeschnittenes, lauwarmes Kalbszüngli</b> an Meersalz und grobem Pfeffer, serviert auf einem Linsensalat mit knackigen Gemüsewürfeln	Vorspeise 15.00 Hauptgang 28.50
 <b>Pappardelle an Tomaten-Chilipesto</b> mit gerösteten Pinienkernen und gebratenen Austernseitlingen	23.50
 <b>Offenes Raviolo an Rucolaschaum</b> gefüllt mit knackigem Wintergemüse, Austernseitlingen und Kirschtomaten	26.00
<b>Gebratenes Maispoulardenbrüstli im Speckmantel</b> an Tomaten-Chilipesto, dazu Kräuter-Zucchetti und knusprige „Maistätschli“	29.00
<b>Zart geschmorte Kalbshaxe mit Orange und Limone</b> serviert mit einem sämigen Weissweinrisotto und Mandelbroccoli	33.50
<b>Rosa gebratenes Lammierstück an Portweinjus</b> serviert auf saftigem Ratatouille und gebratenen neuen Kartoffeln	35.50
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b> Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons und Essiggurken serviert mit Butterspätzli und Kräuter-Zucchetti	39.00
<b>Salatschüssel des Monats</b> Knackiger Baby-Lattich an Parmesandressing mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Croûtons und Ei	25.50
<b>Warmer Aprikosenstrudel mit Vanille und Zimt verfeinert</b> serviert mit einer Kugel Vanilleglace	11.50

## Der Chef empfiehlt

	1dl	2.5dl	5dl	7dl
Weisswein:				
<b>Féchy „Selection Nauer“ AOC (CH)</b> Nauer Weine, 2008	6.20	15.50	31.00	43.50
Rotwein:				
<b>Capitel Nicalo, Appassimento 2009 (I)</b> Valpolicella, Tedeschi	6.80	17.00	34.00	47.60
<b>Fiona Rouge 2008 (F)</b> Château Capion, Languedoc	6.80	17.00	34.00	47.60



**Zinde Oberstrass**  
ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI