

Willkommen- Frühling

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u>marinierte Lachs-Forelle</u> Apfel- Stangensellerie Chutney Toast	Fr. 19.50
	<u>Fenchel- Orangensalat</u> mit Ziegen- Frischkäse	Fr. 15.50
	<u>Frühlingssalat</u> Bunter Blattsalat mit Frühlingsgemüsen mit Knuper- Wachtel	Fr. 12.50 Fr. 17.50
<i>Suppen:</i>	<u>Bärlauchcrèmesuppe</u> der würzige Frühlingbote	Fr. 9.80
	<u>Gitzi Kraftbrühe mit Wachtel-Ei</u> kräftige Essenz mit Knusper- Wachtel- Ei	Fr. 12.50
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u>Gefüllte Morcheln</u> mit leichter Kalbfleischfüllung dazu Morchel - Rahmsauce	Fr. 19.50
	<u>Zander- Pralinen</u> in Bärlauchrahmsauce Blätterteig - Herz	Fr 17.50
	<u>Kalbs- Kopfbäggli</u> geschmort in kräftiger Sauce mit Rotweinzwiebeln	Fr. 19.50

Vom Fisch:	<u>Aeschenfilet gebraten</u> mit Frühlingszwiebelgemüse Bärlauch-Hollandaise neue Bratkartoffeln	Fr. 46.50
	<u>Zanderfilet "Frühling"</u> grilliertes Zanderfilets auf Karottenpüree Rosmarin-Laugen-Galetten	Fr. 52.50
Vom Gitzí:	<u>Gitzíbraten in Kräuterjus</u> im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzí`s Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln	Fr. 43.50
	<u>Gitzí-Variation</u> Gitzí-Rückenfilet im Rohschinkenmantel Gitzí-Jus gefüllte Kartoffel-Kugeln	Fr. 53.00
	<u>Gitzí- Ravioli</u>	als HG Fr. 32.50
		als Vorspeise Fr. 18.50
	in leichter Rahm-Sauce mit Spinat und Frühlingszwiebeln	
Vom Kalb:	<u>Kalbsfilet mit Bärlauch</u> Frühlingsgemüse Nudeln	Fr. 58.50