

<b>Kalte Vorspeisen:</b>	<b><u>Marinierter Saibling</u></b>	<b>21.50</b>
	süss- saures Gemüse Kräuter- Vinaigrette	
	<b><u>Duo vom Kalb</u></b>	<b>23.50</b>
	Carpaccio und Knusper- Kugel mit Apfel-Chutney und Randen- Dip	
	<b><u>Frühlingssalat</u></b>	<b>15.50</b>
	bunte Blattsalate, Pilze und Knusper- Hackkugel vom Gitzi	
<b>Suppen:</b>	<b><u>Gitzi- Crème- Suppe</u></b>	<b>14.50</b>
	mit Morehel- Einlage	
	<b><u>Bärlauch Cappuccino-Schaum-Suppe</u></b>	<b>11.50</b>
	luftige Crème- Suppe	
<b>Warme Vorspeisen:</b>	<b><u>Gefüllte Morcheln</u></b>	<b>19.50</b>
	mit leichter Kalbfleischfüllung Morchel- Rahmsauce	
	<b><u>Fasanen-Keule aus Embrach</u></b>	<b>23.50</b>
	geschmort in kräftiger Rotwein-Sauce mit Urkarotte und Zwiebel- Gemüse	
	<b><u>Blätterteig- Herz</u></b>	<b>19.50</b>
	gefüllt mit Gitzi Grick in Kräuterrahmsauce	

<b>Vom Fisch:</b>	<b><u>Zanderfilet «Frühling»</u></b>	
	gebratenes Filet geschmortes Frühlingsgemüse Hollandais Sauce neue Bratkartoffeln	<b>51.50</b>
	<b><u>Saiblingsfilet Spinat</u></b>	<b>46.50</b>
	gebratene Saiblingsfilet mit Spinat Rosmarin-Laugen-Terrine	
<b>Vom Gitzi:</b> Wolfsberg Bauma	<b><u>Gitzibraten in Kräuterjus</u></b>	<b>43.50</b>
	im Ofen gegart, die feinen Kräuter unterstützen den Geschmack des Gitzi's Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln	
	<b><u>Gitzi- Hackbraten</u></b>	<b>34.00</b>
	mit leichter Pilz-Rahm-Sauce Spätzli	
	<b><u>Gitzi-Royale</u></b>	<b>54.00</b>
	Rücken im Rohschinken- Mantel Cannelloni auf feinem Ragout Kartoffel- Kreation	
<b>Vom Feld:</b>	<b><u>Lammrücken</u></b>	<b>52.50</b>
	mit marinierten Pilzen auf Laugen- Galette	