

SAISONKARTE *Saisonkarte*

Vorspeisen

Chicoréesalat an Orangenvinaigrette	12.50
Orangenfilets und Baumnüsse ^M	
Balik-Lachs-Variation	22.50
Dillsenf und Salatbouquet ^{CH/NO}	
Hummercrèmesuppe ^{DBGL}	18.50
Robespierre vom Pfäffiker Rindsentrecôte ^{CH} (hauchdünn aufgeschnitten)	26.50

Hauptgerichte

Moules et frites ^{FR}	28.50
an Weissweinsauce oder Tomatensauce ^{AGHL}	
Kabeljau Grenobler Art ^{FR}	34.50
Pastinakenpüree, Grünkohl ^{ADGL}	
Ossubuco Gremolata ^{CH}	36.50
Polentaschnitte ^{AGLM}	
Vegetarische Variante	26.50
Linsengaletten auf Pastinakenpüree an Harissasauce und Grünkohl ^{AL}	

Dessert

Vermicelles «Hecht-Style» ^{AG}	10.50
--	-------

Weinempfehlung

	1 dl	5 dl	7,5 dl
Burlegiger			
Riesling-Sylvaner, Zürichsee, 2019	7.80	38.00	
Burlegiger			
Pinot Noir, Aargau, 2019	8.50	41.00	
Sancerre			
Nicolas Idiart, Vinon, France, 2019	7.00		46.00
Alpha			
Montepeloso, Igt Toscana, 2020	8.00		59.00
Calice de Faugères			
Grand Cru, Château Faugères, St.-Émilion, 2016	11.50		79.00

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

VORSPEISEN

Vorspeisen

Rindstatar an hausgemachter rassistiger Sauce ^{LM}	24.50/32.50
Crevetten an Cocktailsauce, Avocado ^{ADGO}	16.50
Avocado-Rauchlachs-Ei-Trilogie, gebacken ^{ADGO}	17.50

Salate

Kleiner grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Tomaten mit Mozzarella und Pesto ^G	13.50

Suppen

Tagessuppe	8.50
Burlegiger-Crèmesuppe	12.50

Warme Vorspeisen / vegetarisch

Pasta-Empfehlung des Tages ^{ACG}	16.50/21.00
Risotto der Saison ^{AGL}	16.50/21.00
Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat ^G	16.50/21.00

Legende der allergenen Stoffe

A - Glutenhaltiges Getreide	F - Sojabohnen	N - Sesam
B - Krebstiere	G - Milch (Laktose)	O - Schwefeldioxid und Sulfite
C - Eier	H - Schalenfrüchte	P - Lupinen
D - Fische	L - Sellerie	R - Weichtiere
E - Erdnüsse	M - Senf	

Legende der Fleischherkunft

Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind - Schweiz, Uruguay, Argentinien
Fisch - Schweiz, Norwegen, Neuseeland, Vietnam, Grossbritannien, Frankreich

HAUPTGÄNGE

Hauptgänge

Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style» ^{FR} 26.50
an Tartarsauce und Pommes frites ^{ACDEGM}

Eglifilet gebraten 32.50
an Mandelbutter mit Kartoffeln und Spinat ^{ADP}

Zanderfilet gebraten ^{DE/EU} 36.50
an Kessler-Sekt-Sauce, Safranrisotto und Cima di rapa ^{ADG}

Fleisch

Mistkratzerli in Kräutermarinade ^{CH} 32.50
mit Brandy flambiert und Pommes frites ^{ACG}

Schnitzel paniert vom Schwein 25.50
mit Pommes frites ^{ACG}

Cordon bleu vom Schwein 29.50
mit Pommes frites ^{ACG}

Kalbsbratwurst 22.50
an Zwiebelsauce mit Rösti

Wiener Schnitzel (paniertes Kalbsschnitzel) 41.50
mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{AMG}

Kalbsleberli geschnetzelt 32.50
mit Butterrösti ^{AG}

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce 33.50
mit Butterrösti ^{AG}

Siedfleisch klassisch ^{LO} 29.50

Biertreber-Edelschweinkotelett, 300 g ^{CH} 32.50
an Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse ^{ALG}

Rindsentrecôte aus Pfäffikon ZH ^{CH} 49.50
an Burlegiger-Butter, Bratkartoffeln und Gemüse ^{AGLM}

DESSERT *Dessert*

Crema catalana ^G	11.50
Schokoladenmousse, klassisch	11.50
Apfelstrudel, hausgemacht mit Vanilleglace oder Vanillesauce ^{AG}	10.50
Eiskaffee, hausgemacht	9.50/12.50
Coupe Michèle Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm ^G	11.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm ^G	10.50
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	9.50
Royal Cassissorbet mit Kessler Sekt	9.50
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
Sorbet Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	1.80
Burlegiger-Glace, hausgemacht	4.80

