



## Vorspeisen

### Spargelcremesuppe

mit Flusskrebse

*Cream of asparagus soup with crayfish*

14

### Krustentierrahm

*Shellfish Cream Sauce*

14

### Burrata di Bufala

Erdbeer-Spargelsalat | Frisée

*Creamy Buffalo Burrata with Asparagus-Strawberry-Salad & Frisée*

18

### Himmel Und Äd

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |

Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

*Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | jus*

18

### Rote Bete Lachs

gepickeltes Frühlingsgemüse

*Beetroot Salmon | Pickled Spring Vegetables*

21

### Den Bergmann Seine Tapas

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Rauchlachstatar auf Kartoffelrösti |  
Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Spargelcreme

*Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | Smoked salmon tartare on hash  
browns | Veal meatball on potato salad | asparagus-cream*

23

### Jakobsmuschel

auf Zuckerschoten-Salat | Pinkgrapefruit | Shitake

*Scallop on snow pea salad | Pink grapefruit | Shiitake mushrooms*

24

### Der Förderturm Etageré für zwei Personen

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata di Bufala | Erdbeer- Spargelsalat | Frisée 

Rote Bete Lachs | Gepickeltes Frühlingsgemüse

*Beef carpaccio | Truffle mayonnaise | Arugula and Parmesan cheese*

*Buffalo burrata | Strawberry and asparagus salad | Frisée lettuce*

*Beetroot and salmon | Pickled spring vegetables*

42






## Hauptgänge

- Himmel Und Äd**  25  
Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus  
*Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | Jus*
- Zürcher Geschnetzeltes** 32  
Kartoffel-Rösti und Salat  
*Zurich-Style Sliced Veal with Potato Rösti and Seasonal Salad*
- Stroganoff Rinderfiletspitzen** 34  
Spätzle | Rote Bete | Gewürzgurke | Champignons | Schmand | Salat  
*Stroganoff of Beef Tenderloin Tips Spätzle | Beetroot | Pickles | Mushrooms | Sour Cream | Salad*
- Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb** 34  
Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck  | Zitrone  
*Schnitzel | Cucumber salad | Roasted potatoes with bacon | Lemon*
- Barbarie Entenbrust** 34  
Buntes Spargelgemüse | Kartoffelkuchen und Orangenjus  
*Roasted Barbarie Duck Breast served with asparagus vegetables, Crisp Potato Cake and orangenjuss*
- Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g** 45  
Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Frühlings-Gemüse | Trüffel Jus | Sauce Béarnaise  
*Uruguayan Grain-Fed Beef Tenderloin (200 g) Potato and Chive Purée | Spring Vegetables | Truffle Jus | Sauce Béarnaise*
- Thunfischfilet**  35  
Asia-Gurken | Pfirsich | Schwarzer Reis  
*Tuna fillet | Asian cucumbers | Peach | Black rice*
- Lachsfilet in Kräuterkruste**  36  
Spargelrisotto  
*Salmon fillet in a herb crust on Asparagus risotto*
- Spargel-Linsen-Bolognese**  22  
Cremige Polenta und wahlweise Parmesan  
*Asparagus and Lentil Bolognese with Creamy Polenta, optionally served with Parmesan*
- Gnocchi mit Steinpilzfüllung**  25  
Trüffelrahm und frischer Trüffel  
*Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle*



## Dessert

<b>Trilogie der Valrhona Schokolade mit Himbeeren</b>	<b>15</b>
<i>Trilogy of Valrhona Chocolate with Raspberry</i>	
<b>Pistazien Tiramisu</b>	<b>15</b>
Erdbeersalat 	
<i>Pistachio Tiramisu   Strawberry-salad</i>	
<b>Crème Brûlée</b> 	<b>13</b>
Himbeersorbet	
<i>Crème Brûlée</i>	
<i>Raspberry Sorbet</i>	
<b>Eiskalt Inne Jahreszeit</b> 	<b>13</b>
Dreierlei Sorbets der Saison   Rhabarberragout	
<i>Three kinds of seasonal sorbets with rhubarb-ragout</i>	

Die Speisekarte für unsere kleinen Kumpels reichen wir Ihnen gerne separat.

*We will gladly provide you with the menu for our little friends separately.*