

# Pfifferlinge lassen grüßen

## Vorspeise

Bucantini ( Bändchennudeln ) mit Speckpfifferlingen Carbonara  
Und gebratenen Garnelen € 12,50

3 Schweinsmedaillons gebraten mit Pfifferlingen  
in Rahmsauce, dazu € 28,50  
Blattsalate in Chefs dressing und hausgemachtes Kartoffelrösti

Argentinisches Rumpsteak  
mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebeln, Bratkartoffeln  
und Salaten in herzhaftem Zwiebel Kräuterdressing € 33,50

„Pfifferlingkrüstchen“  
Kleines Schnitzel mit Pfifferlingen in Rahmsauce € 22,80  
dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur

Ofenkartoffel gefüllt  
mit frischen Pfifferlingen, Schinkenstreifen und Zwiebeln,  
in einer Kräuterrahmsauce an bunten Salaten € 19,80

Tranchiertes Hähnchenbrustfilet auf  
Tagliatelle in Pfifferlingrahmsauce € 23,80  
dazu frische Salate in Hausdressing

Buffalo Burger mit Pfiff  
Burgerpatty vom Bilker Wasserbüffel € 24,50  
mit Pfifferlingcreme, Whisky Zwiebeln, Trüffel Chilli Majonaise  
und geschmolzenem Cheddar

**Züricher Rahmgeschnetzeltes** vom Schweinefilet € 25,50  
Mit Pfifferlingen in Rahmsauce dazu hausgemachtes Karartoffelrö:  
Und bunte Salate

**Pfifferlingrisotto** mit Riesling und gehobelten  
Grana Padano ( Parmesan )verfeinert, dazu bunte Salate € 19,50

**Portion gebratene Pfifferlinge (100g)** € 7,50  
als Beilage zu jedem Gericht der Speisekarte

**Mushrooms Send Their Regards**

## **Soups**

Fresh Chanterelle Cream Soup  
with Croutons

Chanterelle Cappuccino  
Small Portion of the Chanterelle Cream Soup

## **Appetizer**

Bucatini (Ribbon Pasta) with Bacon, Chanterelles Carbonara,  
and Grilled Shrimp

**Three Pan-Fried Pork Medallions with Chanterelles**  
in Cream Sauce, served with  
Leafy Salads in Chef's Dressing and Homemade Potato Rösti

**Argentine Rump Steak**  
**with Sautéed Chanterelles** and Onions, Fried Potatoes,  
and Salads with Hearty Onion and Herb Dressing

**"Chanterelle Crust"**  
Small Schnitzel with Chanterelles in Cream Sauce,  
served with Potato Rösti and Salad Garnish

**Oven-Baked Potato Filled**  
with Fresh Chanterelles, Ham Strips, and Onions,  
in a Herb Cream Sauce, served with Colorful Salads

**Sliced Chicken Breast on**  
**Tagliatelle in Chanterelle Cream Sauce,**  
with Fresh Salads in House Dressing

**Buffalo Burger** with a Twist  
Burger Patty made from Bilk Water Buffalo,  
with Chanterelle Cream, Whisky Onions, Truffle Chili Mayonnaise,  
and Melted Cheddar

**Zurich-Style Pork Tenderloin Strips**  
with Chanterelles in Cream Sauce, served with  
Homemade Potato Rösti and Colorful Salads

Chanterelle Risotto with Riesling and Shaved  
Grana Padano (Parmesan),  
served with Colorful Salads

**Portion of Sautéed Chanterelles (100g)**  
as a Side Dish to Any Main Course on the Menu