

# Menü

## Zur Eintracht

### **Flaacher Spargeln**

Hollandaise | Parmesan  
« vom Spargelhof Gisler »

### **Bärlauch Cremesuppe**

Gebratene Jakobsmuschel  
« Der Frühlingsklassiker »

### **Freilandpouletbrust vom Martella-Hof**

Calvadossauce | Knöpfli | Spargel  
« Poulet kann so Zart sein? »

### **Holundermousse**

Rhabarber Sorbet | Frische Rhabarber  
« Erfrischend zum Schluss »

Menü: 85



# Zur Eintracht

## Starter

### D` Klassiker

#### Rinds Tatar 22

Eigelbcreme | eingelegte Rote Zwiebeln  
Senfglace +4

« Der Klassiker auch bei uns »

#### Karamellierter Ziegenfrischkäse 14

Rhabarber | Basilikum  
« Leicht und erfrischend »

### Us dr Erde

#### Eintracht Salat 15

Baby Lattich | Spargeln | Radieschen  
« Salat kann auch Spass machen »

#### Flaacher Spargeln 21

Hollandaise | Parmesan  
Parmaschinken +8  
« vom Spargelhof Gisler »

#### Caesar Salat 16

Baby Lattich | Speck | Parmesan  
« Mit dem Original Caesar Dressing »

### Us em Wasser

#### Gebratener Pulpo 21

Bärlauchsauce | Spargeln  
« Bereits seit Jahren eine feste Grösse »

#### Lucky Shrimps Tatar 26

Limettenmayo | Linsenchips  
« Aufgewachsen in der Nachbarschaft »

### D Chuchi empfiehlt

#### «Foie Gras» der Schweiz 19

Hühnerlebermousse | Rhabarber | Brioche  
« Huusgmacht und mit Sauternes verfeinert »

### Us em Suppentopf

#### Bärlauch Cremesuppe 12

Gebratene Jakobsmuschel +5  
« Der Frühlingsklassiker »

#### Grüne Thaicurrysuppe 12

Zitronengrass | Kokosmilch  
Lucky Shrimps Crevette +10  
« Seit Rolands Lehre immer auf der Karte »



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt  
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

# Zur Fintracht

## Hauptgang

### D` Klassiker

#### Schweins Cordon Bleu 34

Appenzeller Käse | Pommes | Frühlingsgemüse  
« Würzig und lecker »

#### Rindsfiletgeschnetzeltes 49

Cognacrahmsauce | Knöpfli | Frühlingsgemüse  
« Der Allrounder »

### Für Fleischliebhaber

#### Rinds Siedfleisch 38

Calvadossauce | Apfel | Kartoffelsalat  
« Für 36 Stunden schonend gegart »

#### Paniertes Kalbsschnitzel 48

Preiselbeeren | Kartoffelsalat  
« Gerne auch mit Pommes oder Gemüse »

#### Rinds Tatar Hauptgang 39

Eigelbcreme | eingelegte Rote Zwiebeln  
Senfglace +4  
« Der Klassiker auch bei uns »

### Bsuäch üs ir Chuchi

Gerne darfst du uns in der Küche besuchen und  
einen Blick über die Schultern werfen.

WIR FREUEN UNS AUF DICH

### Us em Wasser

#### Gebratene Valperca Egli 51

Bärlauchrahmsauce | Knöpfli |  
Frühlingsgemüse  
« Aufgewachsen im sonnigen Wallis »

#### Gebratene Jakobsmuschel 45

Hollandais | Kartoffelsalat | Spargeln  
« Unser Abstecher ans Meer »

### D Chuchi empfiehlt

#### Freilandpouletbrust vom Martella-Hof 42

Calvadossauce | Knöpfli | Spargel  
« Aufgewachsen im schönen Marthalen »

### Für Gmüesliebhaber

#### Frühlingsgarten mit Hollandais 32

Knöpfli | Spargeln | Radieschen  
« Der Garten erwacht aus dem Winterschlaf »

#### «Reutlingen» Gemüsepastetli 28

Cognacrahmsauce | Frühlingsgemüse  
« Unser Highlight für Gemüseliebhaber auch  
Vegan möglich »

### Deklaration

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz  
Poulet: Freilandpoulet vom Martella-Hof  
Rindsfilet: Schweiz, Irland  
Pulpo: Nordostatlantik  
Lucky Shrimps: Winterthur  
Jakobsmuschel: Japan Wildfang  
Brot: Schweiz