



Menüvorschläge Herbst/Winter

Salate | Vorspeisen | Suppen **CHF**

Salate

Marktfrischer Blattsalat mit Gemüse, Croûtons und Kernen an Prosecco-Hausdressing	12.00
Nüsslisalat mit Ei, Bauernspeck und Croûtons an Prosecco-Hausdressing	15.00

Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Mesclun-Salat	18.00
Reh-Tatar mit Randen-Sprossen, Burrata-Crème, karamellisierten Haselnüssen und Schalotten-Confit	26.00

Suppen

Sellerie-Crèmesuppe mit Granny-Smith Apfel und schwarzem Trüffel	15.00
Champagner-Crèmesuppe mit Rohschinken und Croûtons	15.00

Hauptgänge Fleisch | Fisch **CHF**

Kalbsfleisch

Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce, serviert mit Butternudeln	44.00
Kalbseilet im Gewürz-Öl konfiert, serviert mit Kartoffel Mille-feuille und Kardy-Gemüse	52.00

Rindsfleisch

Rindsfiletspitzen Stroganoff an Paprika-Rahmsauce, serviert mit Champignons, Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli	44.00
Roastbeef an Sauce-Choron, serviert mit Kartoffelgratin und Vichy-Karotten	41.00
Siedfleisch vom Hohrücken, serviert mit Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse	31.00

Lammfleisch

Lamm-Nierstück mit Kräuter-Kruste, serviert mit Süsskartoffel-Püree und Schwarzwurzeln	42.00
--	-------

Fisch

Sautiertes Lachsfilet an Beurre Blanc Sauce, serviert mit Venere-Reis und Randen	37.00
Seeteufel-Medaillons im Speckmantel, serviert mit Cannellini-Püree, Zucchini, Mini-Aubergine, Erbsen-Sprossen und Salsa Rosso	42.00



Menüvorschläge Herbst/Winter

Hauptgänge vegetarisch **CHF**

Gemüse Stroganoff an Paprika-Rahmsauce, serviert mit Champignons, Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli	29.00
Steinpilz-Risotto mit Belper-Knolle, dazu Maroni-Pesto und sautiertem Federkohl	27.00
Hausgemachte Ravioli mit Birnen-Gorgonzola Füllung, dazu Walnuss-Pesto	33.00
Blaues Kartoffel-Risotto, serviert mit Frischkäse-Pumpernickel-Praline	26.00

Desserts **CHF**

Schokoladenkuchen Ö mit flüssigem Kern, serviert mit Vanille-Glacé	12.00
Vanille-Crème brûlée mit karamellisiertem Zucker	10.00
Apfelküchlein mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Schlagrahm	15.00
Vermicelles im Tartelette mit Meringue und Schlagrahm	15.00
Zwetschgen-Gratin, serviert mit Zimt-Glacé und Mohngebäck	13.00

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Für eine fleischlose Variante können Sie gerne zusätzlich eine Fisch- oder vegetarische Option für den Hauptgang bestellen.

Deklaration

Bauernspeck: Schweiz
 Reh: Österreich
 Rohschinken: Schweiz
 Kalbshuft: Schweiz
 Kalbsfilet: Schweiz
 Rindsfiletspitzen: Kanada
 Roastbeef: Argentinien
 Siedfleisch: Schweiz
 Lamm-Nierstück: Neuseeland
 Lachs: Grossbritannien
 Seeteufel: Grossbritannien

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer