

Menüvorschläge Herbst & Winter

3-Gänge-Menüs

Menü Classic

CHF 58.00 pro Person

Saisonsalat
gemischte Blattsalate | Orangen | Baumnüsse | Kräuterdressing

Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art
Champignon-Rahmsauce | Butternudeln

Vanille-Crème brûlée
gebrannte Crème | karamellisierter Zucker

Menü Classic II

CHF 60.00 pro Person

Saisonsalat
gemischte Blattsalate | Orangen | Baumnüsse | Kräuterdressing

Geschmorte Rindskopfbucken
Schmorsauce | crèmige Bramata-Polenta | Hokkaido-Kürbis

Zwetschengratin
Vanilleglacé

Menü Special

CHF 68.00 pro Person

Pilzravioli
Nussbutter | Thymian

Rindsfiletspitzen Stroganow
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Freiämter Spätzli

Vermicelle-Tartelette
Vanilleglacé

Menü Special II

CHF 77.00 pro Person

Crèmiger Steinpilzrisotto
gebratene Steinpilze

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | sautierte Flower Sprouts

Schokoladenkuchen Ö
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé



Menüvorschläge Herbst & Winter

3-Gänge-Menüs

Menü Exclusive

CHF 82.00 pro Person

Nüsslisalat
Ei | Speck | Croûtons | Kräuterdressing

Am Stück gegartes Kalbsnierstück
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

Zwetschgen-Tartelette
Prosecco-Maccaron | Caramel-Popcorn | Vanilleglacé

Menü Exclusive II

CHF 86.00 pro Person

Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl
Eigelbcrème | Buchenpilze | Mohnchip

Gebratenes Tösstaler Zanderfilet
Petersiliensauce | Dinkel | geschmortes Randen-Duo

Zimt-Panna-Cotta
Orangenkompott | Cointreau

Menü Exclusive III

CHF 94.00 pro Person

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Weissweinsauce | Kürbisrisotto

Am Stück gebratenes Rindsfilet
Korianderjus | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

Käsevariation
Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland)
Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland)
Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)

Brunnenkresse-Pesto | Rotweinschalotten | karamellierte Haselnüsse
hausgemachtes Früchtebrot



Menüvorschläge Herbst & Winter

4-Gänge-Menüs

Menü Superior

CHF 87.00 pro Person

Saisonsalat
gemischte Blattsalate | Orangen | Baumnüsse | Kräuterdressing

Kürbiscrèmesuppe
Curry | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Am Stück gegartes Kalbsnierstück
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

Schokoladenkuchen Ö
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé

Menü Superior II

CHF 99.00 pro Person

Champagnercrèmesuppe
Rohschinken | Croûtons

Crèmiger Steinpilzrisotto
gebratene Steinpilze

Am Stück gebratenes Rindsfilet
Portweinsauce | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

Zwetschgen-Tartelette
Prosecco-Maccaron | Caramel-Popcorn | Vanilleglacé



Menübausteine

Sie können ganz einfach einzelne Gänge austauschen oder erweitern. Folgend finden Sie unsere „Bausteine“ für Ihr perfektes Menü.

Salate & Vorspeisen

Saisonsalat gemischte Blattsalate Orangen Baumnüsse Kräuterdressing	12.00
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons Kräuterdressing	16.00
Randencarpaccio Bergolivenöl Ziegenkäse Kräutersalat Baumnüsse	16.00
Crémiger Steinpilzrisotto gebratene Steinpilze	16.00
Pilzravioli Nussbutter Thymian	16.00
Onsenei Kartoffel-Trüffel-Espuma Speckchip	16.00
Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl Eigelbcrème Buchenpilze Mohnchip	25.00

Suppen

Kürbiscrèmesuppe Curry Kürbiskernöl Kürbiskerne	12.00
Getrüffelte Topinambur-Crèmesuppe	12.00
Champagnercrèmesuppe Rohschinken Croûtons	12.00



Menübausteine

<u>Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten</u>	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Gebratene Kammuscheln Orangengel Schwarzwurzelpüree Rohschinken-Crumble Lachsrogen	16.00	
Gebratenes Wolfsbarschfilet Kräuter-Weissweinsauce Kürbisrisotto	20.00	
Pochiertes Lachsfilet Sauerampfer-Weissweinsauce frischer Blattspinat Wildreis		37.00
Gebratenes Tösstaler Zanderfilet Petersiliensauce Dinkel geschmortes Randen-Duo		49.00
<u>Gerichte mit Fleisch und Geflügel</u>		
Geschmorte Rindskopfbacken Schmorsauce cremige Bramata-Polenta Hokkaido-Kürbis		38.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce Butternudeln		38.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Freiämter Spätzli		44.00
Gebratene Entenbrust Lebkuchenjus Champagnerrisotto Wirsingpäckchen		48.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Marsalasaucce Gratin dauphinois sautierte Flower Sprouts		49.00
Am Stück gegartes Kalbsnierstück Morchel-Rahmsauce Butternudeln farbige Karotten-Variation		51.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet Portweinsauce Kartoffel-Mille-Feuille Mini-Gemüse		56.00
<u>Zusätzliche Beilagen</u>		
Streichholzkartoffeln		5.00
Bratkartoffeln		5.00
Butternudeln		5.00
Freiämter Spätzli		5.00
Risotto		5.00
Spinat		5.00
Hokkaido-Kürbis		5.00



Menübausteine

Desserts

Vanille-Crème brûlée gebrannte Crème karamellierter Zucker	10.00
Zwetschgengratin Vanilleglacé	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfl Rahmhaube	10.00
Zimt-Panna-Cotta Orangenkompott Cointreau	12.00
Vermicelle-Tartelette Vanilleglacé	12.00
Schokoladenkuchen Ö warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleglacé	12.00
Zwetschgen-Tartelette Prosecco-Maccaron Caramel-Popcorn Vanilleglacé	15.00
Käsevariation Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland) Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland) Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)	18.00
Brunnenkresse-Pesto Rotweinschalotten karamellierte Haselnüsse hausgemachtes Früchtebrot	

