

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.13.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli	Fr.16.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.34.50

Suppen einmal anders

Luftige Eierschwämmli-Proseccosuppe mit Wildsaurohschinken	Fr.10.50
Kürbis Cappuccino mit Milchschaum und Kürbiskernöl	Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken
an einem Herbstsalat mit Nüssen und Trauben Fr.16.50

Waldpilztoast mit Kräutern und Sherry
begleitet von einem gebratenem Wildhasenfilet Fr.16.80

Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Spätzli mit frischen Eierschwämmli
an feiner Rahmsauce und Schnittlauch Fr.26.50

Waldpilzragout an Rahmsauce mit Kräutern
serviert im Röstipastetli Fr.26.50

Fischgerichte

Gebratener Zander an feinem Eierschwämmli ragout
verfeinert mit Cognac serviert mit Butternudeln Fr.36.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit
Butternudeln und Gemüse Fr.36.50

Lammnierstück in Knobli-Kräuterkruste an Rotweinjus
mit Kartoffelstock und Gemüsewürfel Fr.38.50

Entrecôtes vom Simmentaler Rind an Kräuterbutter
mit Pommes-frites und Gemüse Fr.39.50

Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu eine knusprige Butterrösti Fr.41.50

Unsere Hausgemachten Dessert

Quark-Vanillemousse mit frischen Feigen	Fr.14.50
Zartschmelzendes Kaffe-Kirsch Parfait mit marinierten Waldbeeren	Fr.14.50
Feines Zwetschgengratin mit Absinthglace	Fr.14.50
Unsere Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischendem Aprikosensorbet	Fr.14.50