

# Saisonale Gaumenfreuden

11 30- 13 30 und 17 30- 21.30 Uhr

## Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.12.50
Winterlicher Salat mit Orangenfilet und Ferrarini Rohschinken	Fr.15.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
<b>(Leicht,Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden</b>	<b>Fr.32.50</b>

## Suppen einmal anders

Leichtes Weissweinsüppchen serviert mit Bündnerfleisch	Fr.9.80
Kohlrabi-Safransuppe mit Alaska Rauchlachs und Gemüsestreifen	Fr.12.50

## Warme Vorspeisen

Mit Honig überbackener Ziegenkäse  
serviert mit einer Salatblume Fr.15.50

Hasenfilet an Lebkuchengewürz mit  
lauwarmem Krautsalat und Sherryschaum Fr.16.80

## Vegetarische Köstlichkeiten

Knuspriges Röstipastetli mit Gemüseragout  
verfeinert mit frischen Kräutern Fr.26.50

Frittiertes Gemüse im Tempurateig serviert mit  
einer leichten Currysauce und Basmatireis Fr.28.50

## Fischgerichte

Gebratener Zander an feiner Weissweinsauce serviert mit Safrantaglierini und Gemüsestreifen	Fr.32.50
Riesengrillen gebraten mit Asiatischem Gemüse dazu Basmatireis	Fr.36.50

## Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchelsauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr.36.50
Lammrücken rosa gebraten in Knobli-Kräuterkruste mit Kartoffelpüree und Wintergemüse	Fr.36.50
Entrecôtes vom Schweizer Weiderind an Kräuterbutter mit Pommes-Frites und Gemüse	Fr.39.50
Zürcher geschneitztes mit frischen Champignons dazu eine knusprige Butterrösti	Fr.41.50
Rinderfiletwürfel an Whiskyrahmsauce mit Rosa Pfeffer serviert mit Butternudeln	Fr.45.50

## Unsere hausgemachten Dessert

Mousse von der Swissone Schokolade 48% mit marinierten Orangenfilets	Fr.14.50
Zartschmelzendes Kaffee-Kirsch Parfait mit marinierten Beeren	Fr.14.50
Glühweinzwetschgen Gratin serviert mit Haselnussglace	Fr.14.50
Unser Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischender Joghurtglace serviert	Fr.14.50