

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.13.50
Winterlicher Salat mit Orangenfilets und Ferrarini Rohschinken	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

Leichte Weissweinsuppe serviert mit Bündnerfleisch	Fr.9.80
Kohlrabi-Safransuppe mit Alaska Wildrauchlachs und Gemüsestreifen	Fr.14.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken
an einem Wintersalat mit Nüssen und Orangenfilets Fr.16.50

Waldpilztoast mit Kräutern an Sherry-Schaum
verfeinert mit knusprigen Speckbrösel Fr.16.80

Vegetarische Köstlichkeiten und Fisch

Gemüseragout an Rahmsauce mit Kräutern
serviert im Röstipastetli Fr.28.50

Gemüse im Tempurateig frittiert an leichter
Currysauce mit Basmatireis (Vegan) Fr.28.50

Gebratener Zander an Thurner Rahmsauerkraut
verfeinert mit Safran von Gerzensee
serviert mit Salzkartoffeln Fr.36.50

Klassische und Saisonale Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr.37.50
Entrecôtes vom Simmentaler Rind an Kräuterbutter mit Pommes-frites und Gemüse	Fr.41.00
Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons dazu eine knusprige Butterrösti	Fr.41.50
Rinderfiletwürfel an rauchiger Whiskeysauce serviert mit Nudeln und Gemüse	Fr.46.50
Zartes Kalbssteak an Morchel Sauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr.48.50

Unsere Hausgemachten Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Mangowürfel serviert	Fr.15.50
Zartschmelzendes Kaffe-Kirsch Parfait mit marinierten Waldbeeren	Fr.15.50
Marinierte Zwetschgen aus dem eigenen Garten mit einem Schuss Vieille-Prune und Vanilleglace	Fr.15.50
Unsere Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischendem Aprikosensorbet	Fr.15.50