

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 Orangenfilet und Ferrarini Rohschinken	Fr.15.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht,Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.34.50

Suppen einmal anders

Leichtes Weissweinsüppchen serviert mit Bündnerfleisch	Fr.9.80
Kohlrabi-Safransuppe mit Alaska Rauchlachs und Gemüsestreifen	Fr.14.50

Warme Vorspeisen

Mit Honig überbackener Ziegenkäse serviert
mit einem Wintersalat mit Nüssen und Orangenfilets Fr.16.50

Wildhasenfilet 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 Wirsing-Kartoffelgemüse
verfeinert mit Pommerysenf und Rahm Fr.36.50

Riesengrillen gebraten mit Asiatischem Gemüse
dazu Basmatireis Fr.38.50

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.38.50

Entrecôtes vom Schweizer Weiderind an
Kräuterbutter mit Pommes-Frites und Gemüse Fr.39.50

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

Rinderfiletwürfel an rauchiger Whiskyrahmsauce
serviert mit Butternudeln Fr.48.50

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