

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.12.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli	Fr.14.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.32.50

Suppen einmal anders

Luftige Eierschwämmli-Proseccosuppe mit einem Rehschnitzelspiesschen	Fr.9.50
Kürbis Cappuccino mit Milchschaum und Kürbiskernöl	Fr.9.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken
an einem Herbstsalat mit Nüssen und Trauben Fr.15.50

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Spätzli mit frischen Eierschwämmli Fr.25.50
an feiner Rahmsauce und Schnittlauch

Waldpilzragout an Rahmsauce mit Kräutern Fr.26.50
serviert im Röstipastetli

Fischgerichte

Gebratener Zander an feinem Eierschwämmiragout
verfeinert mit Cognac serviert mit Thymiankartoffeln Fr.32.50

Französische Bouillabaisse mit Gemüsebrunoise
Safran und hausgemachtem Brot Fr.34.50

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.36.50

Rinds Hohrückensteak vom Weiderind an Kräuterbutter
mit Pommes-frites und Gemüse Fr.38.50

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

Zarte Rinderfiletwürfel an rauchiger Whiskyrahmsauce
mit Butternudeln serviert Fr.45.50

Unsere Hausgemachten Dessert

Quark-Vanille mousse mit frischen Feigen	Fr.14.50
Zartschmelzendes Baileys Parfait mit marinierten Waldbeeren	Fr.14.50
Feines Herbstfrüchtegratin mit Absinthglace	Fr.14.50
Unsere Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischendem Aprikosensorbet	Fr.14.50