

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Himbeerdressing 11.50

Frühlingshafter Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten, fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten Sauce aus Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

Natürliche Entenlebermousse an Aprikosenchutney mit Schokoladenbrioche 26.50

Grillierte Wassermelone mit Fetakäse, Kalamata Oliven und kleinem Gartenkräutersalat 22.50

Brennnesselsuppe

mit Minzeöl, Cranberries und Karottenmuffin 16.50

mit Minzeöl und Crevettenpraliné an Peperonicoulis 22.50

Traditionell

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

Flanksteak an Senfbutter mit Artischockenbodensalat

und Pommes Parmantier 47

Sofrito vom Kalb in gewürzter Tomatensauce

mit Kichererbsen und Knoblauchtoast 48

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

Unser Frühsommermenu

Gebratene Lammnieren mit Erbsen, Mandeln und gepickelten Radieschen an Kopfsalatsauce (24.50)

*

Ganze Sardelle frittiert mit Salicorne, Granatapfel und Sauce Rouille (26.50)

*

Geschmorte Maibockschulter im offenen Raviolo und rosa gebratener Maibockkrücken mit grünen Bohnen und frischem Mais (52)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse mit Mandel-Kürbiskernekracker und Himbeergelée (17)

*

Waldmeistermousse und Beerensorbet serviert mit Financier an Waldmeister- Beerensauce (18.50)

3-Gang Menu 90 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)

4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120

Frühsommermenu aus dem Gemüsegarten

Geissfrischkäsemousse mit einem Millefeuille von Aubergine aus dem Feuer, Focaccia an Tomatenvinaigrette (23.50)

*

Pochiertes Wachtelei mit Spargel- Birnenragout, Beurre Blanc und Kardamomstreusel (21.50)

*

Venere- Arancini auf Coeur de Boeuf Carpaccio mit Sojabohnensalat und Salsa Verde (39)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse mit Mandel-Kürbiskernekracker und Himbeergelée (17)

*

Bananen Tatin verfeinert mit Thymian an Schokoladenstreusel, gesalzenem Erdnusskrokant und Tonkaglacé (18.50)

3-Gang Menu 75 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)

4-Gang Menu 90 / 5-Gang Menu 105

Liebe Gäste, gerne dürfen Sie die einzelnen Gänge der Menus auch à la carte bestellen. (Preise in Klammern)