

## Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

### Vorspeisen

**Gemischter Blattsalat** 9.50

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

**Natürliche Entenlebermousse** mit schwarzen Baumüssen  
und Kakaomacaron an kleinem Kräutersalat 26.50

**Crémige Steinpilzpaté** an eingelegtem Blumenkohl mit Weissweibirne  
und kleinem Kräutersalat 24.50

**Offenes Raviolo** mit geschmortem Rehragout  
und gebratenem Trevisano tardivo an Rotweinsabayone 26.50

**Peterliwurzelsuppe** verfeinert mit Petersilienöl 16.50  
und knusprig verpacktem Kalbskopf 25.50

### Traditionell

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»**  
(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

**Barbarie Entenbrust** rosa gebraten an Kakaosauce mit Chicorée,  
Granatapfelkernen und cremiger Ribelmaispolenta 46

**Coq au Vin** mit Perlzwiebeln und Champignons  
serviert mit feinem Marktgemüse und gerösteten Kartoffeln 45  
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

**Fisch nach Ankunft** 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

## Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

### Unser Wintermenu

Rosa gebratene Wachtelbrust  
an Schwarzwurzelragout  
verfeinert mit Haselnussöl und Rotweingelée (24.50)

\*

Barramundifilet kurz auf der Haut gebraten  
serviert auf Champagnerkraut  
an Sauce Maltaise (26.50)

\*

Frischlingsentrecôte à point gebraten  
und zart geschmorte Wildschweinschulter  
an Rotweinjus mit Randenragout  
und blauem Kartoffelstock (52)

\*

Kleine Auswahl gereifter Käse  
mit Dörrfrüchtebrot und Feigenconfiture (17)

\*

Tartelette au chocolat  
gefüllt mit Haselnusscrème  
an Rotweinzwetschgen (18.50)

\*\*\*

### Wintermenu aus dem Gemüsegarten

Kerbelwurzel Panna Cotta  
an Rüebli-Kardamompurée  
und Kerbelschaum (22.50)

\*

Rande im Salzmantel und gesottene Kardy  
an geräucherter Crème Fraîche  
mit Orangenkrokant (21.50)

\*

Sellerie 3 Stunden geschmort  
an Gojibeerensauce  
mit Winterspinat, gerösteten Pinienkernen  
und Risotto Venere (39)

\*

Kleine Auswahl gereifter Käse  
mit Dörrfrüchtebrot und Feigenconfiture (17)

\*

Orangengetränkter Griesscake auf Limettengelée  
und Bergamottenmousse an Zitrusfrüchtesalat  
mit Basilikum und Blutorangensorbet (18.50)

\*\*\*

3-Gang Menu 90 (Vorspeise \* Hauptgang \* Käse oder Dessert)  
4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120

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)