

## **Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten**

### *Vorspeisen*

**Gemischter Blattsalat** an Passionsfruchtdressing 11.50

**Sommerlicher 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 Waldbeerenkompott, Kaffeebohnen  
und Pain d'Epice 26.50

### **Weisse, kalte Tomatenessenz**

mit Basilikumsorbet und Gurkenperlen 16.50  
mit Hummer 22.50

### *Traditionell*

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

**Ongle Steak** mit gewürztem Sauerrahm, Tropea Zwiebeln  
und sautiertem Bierbrot 48

**Ausgelöster Pouletschenkel aus dem Toggenburg**  
gefüllt mit Aubergine, Tomaten und Pistazien  
serviert mit Couscous 46

### **Fisch nach Ankunft** 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

## **Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend**

### *Unser Sommermenu*

*Carne Cruda* von der Milchkuh und gebeiztes Eigelb  
mit Salat aus fermentiertem Gemüse  
und Meerrettichglacé (26.50)

\*

*Tranche vom Heilbutt*  
mariniert mit rosa Pfeffer und Limette  
an Kohlrabi-Carpaccio mit Dillöl (28)

\*

*Bierschweinnierstück* und 16 Std geschmorte Brust  
an grüner Salsa, Erbsen, Datterini Tomaten,  
Eierschwämmli und Pommes Anna (52)

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse*  
mit Jolly Melonenchutney  
und Spirulina-Chiasamengebäck (17)

\*

*Buttermilchparfait* an Crumble  
mit lauwarmen Aprikosen, Aprikosengelée  
und Graniteé aus Haselnusswodka (18.50)

\*\*\*

### *Sommermenu aus dem Gemüsegarten*

*Burrata Pugliese* an Erbsencreme  
mit Sauerampferöl und Erbsen (21.50)

\*

*Kleines Omelette* mit Sommertrüffel verfeinert  
an Okraschoten, sautierte Eierschwämmli  
und Schmelztomaten (23.50)

\*

*Blumenkohl im Knuspermantel*  
und lauwarmer Salat aus schwarzen Bohnen,  
Blumenkohl, Erdnuss und Kräutern  
an Labneh und wildem Majoran (39)

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse*  
mit Jolly Melonenchutney  
und Spirulina-Chiasamengebäck (17)

\*

*Pistaziencake* an Sauerkirschkompott  
mit Pistazienerde  
und Schafsjoghurtsorbet (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)