

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat 9.50

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

als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilandei 19.50

Kürbis Ricotta Caramelle in Rosmarinbutter
mit Apfelwürfeln und gerösteten Kürbiskernen
an Moscatoschaum 24.50 / 36

Topinambur Crèmesuppe mit Totentrompeten und Apfelchips 16.50
mit rosa gebratener Wachtelbrust 24.50

Natürliche Entenlebermousse an Portweinreduktion
mit frischen Feigen und gerösteten Haferflocken 26.50

Traditionell

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
(Kalbsnuss von der Metzgerei Würmli) mit Rösti 49

Rehpfeffer in kräftigem Jus
mit Perlzwiebeln, Trauben und Quarkspätzli 43
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

Rindshohrückensteak an Schalotten-Zwetschgen-Confit
mit Speckwirsing und Savoyard Kartoffeln 51

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

Unser Herbstmenu

Fasanenterrine mit Cranberries und Pistazien
an kleinem Nüsslisalat
mit Mostsauce und Bergblüten (24.50)

*

Im Olivenöl pochierter Seeteufel
auf Blutwurstcarpaccio
an Meaux Senfsauce und Quittenpurée (26.50)

*

Rosa gebratenes Rückenfilet & geschmorte Bäggli vom Hirsch
an Wacholderjus mit mariniertem Rotkraut
und gebratenen Spinatknödeln (53)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachtem Fruchtebrot (17)

*

Malfatti Mille Foglie
mit luftiger Mascarpone-Zimtmousse
an flambierter Feige und Feigenkompott (18.50)

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

Herbstmenu aus dem Gemüsegarten

Crèmige Steinpilzpaté an Cassissenkörnern
mit Marroni, pochierter Birne
und Baumnüssen (24.50)

*

Knusprig gebratene Maisschnitte
an Passionsfrucht-Papayachutney
verfeinert mit rosa Pfeffer und Kardamom (23.50)

*

Gebratene Kabisblätter und Sauerkrautstrudel
an einer Sauce aus getrockneten Himbeeren
mit Süsskartoffelstampf verfeinert mit Ras el-Hanout (40)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachtem Fruchtebrot (17)

*

Verjusmousse auf Rotweinkuchen
mit lauwarm marinierten Trauben an Vanille und langem Pfeffer
und Americano Traubensorbet (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)