

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat 9.50

Sommerlicher 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

Tomatentarte serviert auf Zucchettischeiben
an Basilikumcrème und gerösteten Pinienkernen 22.50

als Hauptgang mit verschiedenen Blattsalaten 33

Kalte pikante Maissuppe mit Chili-Sesam-Hüppe 16.50
und im Olivenöl pochiertem Hummerschwanz 25.50

Natürliche Entenlebermousse mit Sauerkirschenkompott
und kleinem Kräutersalat 26.50

Traditionell

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

Pot d'agneau à la Provence
mit Zucchini, Tomaten und weissen Bohnen an Kräuterlandbrot 43
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

Bierschweinsteak saftig gebraten an Tropeazwiebelconfit
mit grünen Bohnen und frisch geröstetem Mais an Salzbuttermilch 49

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

Unser Sommermenu

In Butter sautierte Kaninchennierli
auf Artischockensalat an Limette und Chili
mit Meursault Mayonnaise (24.50)

*

Marlin bleu roh mariniert mit Rauchsatz
und Siedfleischsalat mit Granatapfelkernen
an leichter Kräutervinaigrette (26.50)

*

16 Stunden geschmortes Rippchen
und Carne Cruda vom Rind an Rosmarinjus
mit buntem Sommergemüse
und Neuen Peterlikartoffeln (52)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachtem Aprikosenbrot (17)

*

Verveineparfait
mit pochiertem Pfirsich an Vanille
und Himbeergranitée (18.50)

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

Sommermenu aus dem Gemüsegarten

Gefüllte Zucchettiblüte mit Ricotta und Basilikum
an feinem Cocobohnensalat
und geschmorter Aprikose (24.50)

*

Erbsenflan an Tomatenconfit
mit frischen Eierschwämmli
und schwarzem Sommertrüffel (23.50)

*

Grilliertes Blumenkohlsteak an Salsa Verde
mit sautiertem Babylattich im Sesamöl
dazu Safranpilaw mit Cranberries,
Fave Bohnen und Mandeln (40)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachtem Aprikosenbrot (17)

*

Mini Cheesecake auf Sabléboden
an Cassisbeerenkompott
und Passionsfruchtsorbet (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)