

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

Natürliche Entenlebermousse mit Brioche an Kaki, Feigengelée
und kleinem Kräutersalat 26.50

Crémige Steinpilzpaté mit Topinambur, Apfel
und kleinem Kräutersalat 24.50

Tortelloni gefüllt mit geschmortem Entenschenkel
an Honig und Thymian auf Pastinakenpurée mit Pak Choi 25.50 / 38

Schwarzwurzelsuppe mit Spinat-Haselnuss-Pesto 16.50
und gebackener Auster im Knuspermantel 25.50

Traditionell

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

Wildschweinnierstück in kräftiger Biersauce
und knuspriger Bierschweinbauch
mit Sauerkraut und geschmorten Knollen 48

Rindsfiletmedaillon à point gebraten an Rotweinjus
mit Cavolo Nero und kleinem Kartoffelgratin 54

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Unsere zusätzliche Menükarte vom Abend

Unser Wintermenu

Lauwarm mariniertes Saiblingsfilet
an geräuchertem Sauerrahm
mit Blinis und geschmorten Urrüebli (24.50)

*

Taubenbrust rosa gebraten
an Langpfefferjus mit sautierten Trauben,
Waldpilzen und knusprigem Apfel (26.50)

*

Zart geschmorte Toggenburger Kalbshaxe
und rosa serviertes Filet an Süssholzjus
mit Winterspinat und gebratener Ribelmaisschnitte (53)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachten Cantucci (17)

*

Zimt Tartelette
mit Birnenkompott und Vanille Crème Fraîche
an Safran «Botzi» Birne (18.50)

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

Wintermenu aus dem Gemüsegarten

Leicht karamellisierter Caprifeuille de Sainte-Maure
an fein gerösteten Rosenkohlblättern
mit Baumnüssen und Portweifeigen (22.50)

*

Zart gesottener Lauch mit Kardamomkruste
in leichter Champagnersauce
mit glasierten Marroni (21.50)

*

Hokkaido Kürbis mit schwarzer Bohnenfüllung
an pikantem Kürbischutney
mit Palmkohl und knusprigen Kernen (40)

*

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachten Cantucci (17)

*

Sanddornmousse auf betrunkenen Orange
an karamellisierter Sanddornsauce
und geröstetem Buchweizensablé (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)