

*"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.*

### *Vorspeisen*

**Gemischter Blattsalat** an Himbeerdressing 9.50

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

**Natürliche Entenlebermousse** und sous-vide Erdbeeren  
an Minze und Tasmanischen Pfefferblättern mit Baumkuchen 26.50

**Geissenfrischkäse Ravioli** an Beurre blanc mit Knackerbsen,  
Flower Sprouts und Pistazien serviert auf Erbsenpurée 26.50

**Kohlrabisuppe** mit gerösteten Haferflocken an Safranschaum 16.50  
und knusprigem Crevettenkrapfen 22.50

### *Hauptspeisen*

**Fisch nach Ankunft** 47-53  
Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

**63°C Freilandeier mit sautierten Waldpilzen** auf buntem Mangold  
an luftigem Maisschaum und knusprigem Minimais 39

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

**Kalbs Hohrückensteak** rosa gebraten an Rosmarinjus  
mit bunten glasierten Rüeblis und Fondant Kartoffeln 52

**Kaninchen Fricassée** an Erbsen, Rüeblis, Champignons  
und frischen Mandeln dazu Urreis mit Berberitzen 45  
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

*Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend*