

"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 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 Freilandeis 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

Hauptspeisen

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

(Kalbsnuss von der Metzgerei Würmli) mit Rösti 49

Rehpfefter 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

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend