

"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