

"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 Freilande 19.50

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

Hauptspeisen

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

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

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

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend