

"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

Winterlicher 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 schwarzen Baumüssen
und Kakaomacaron an kleinem Kräutersalat 26.50

Crémige Steinpilzpaté an eingelegtem Blumenkohl mit Weissweibirne
und kleinem Kräutersalat 24.50

Offenes Raviolo mit geschmortem Rehragout
und gebratenem Trevisano tardivo an Rotweinsabayone 26.50

Peterliwurzelsuppe verfeinert mit Petersilienöl 16.50
und knusprig verpacktem Kalbskopf 25.50

Hauptspeisen

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

Sellerie 3 Stunden geschmort
an Gojibeerensauce mit Winterspinat, gerösteten Pinienkernen
und Risotto Venere 39

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

Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Kakaosauce mit Chicorée,
Granatapfelkernen und crémiger Ribelmaispolenta 46

Coq au Vin mit Perlzwiebeln und Champignons
serviert mit feinem Marktgemüse und gerösteten Kartoffeln 45
(ab zwei Personen in der Schüssel serviert)

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend