

## Business Lunch

Bunter Blattsalat mit Gitzi Pralines 14  
oder

Meilemer Rieslingsüpli 14

\*\*\*\*\*

Swiss Prim Gourmet Kalbfleischstreifen «Züri Art»  
dazu Frühlingsgemüse und Rösti Thaler 40

oder

Zürichsee Hechtfilet gebraten auf Badischem Spargel  
an Blutorangen Emulsion mit Paella Kartoffeln 40

\*\*\*\*\*

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14  
dazu Früchte Brot

oder

Panna Cotta mit Rhabarber Coulis 14

\*\*\*\*\*

3 Gang Menu 58

## BURGSCHMAUS

Saftiges Rippli vom Hals auf Lauchrahmgemüse  
mit Randen Kartoffeln 35

## Zuerst

Bunter Blattsalat 15

Rinds Consommé mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter 14

Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel  
und kleinem Blattsalat 15

Zürichsee Hechtfilet gebraten  
mit Badischem Spargel an Blutorangen Emulsion 27

„Cecina De Leon“ dünn aufgeschnittener Rinderschinken  
aus Spanien 26

Hausgemachte Ravioli mit Wurzelgemüse Füllung  
Kräuterbutter und reifem Sbrinz 26

## Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon  
und Markbein dazu Gemüse und Risotto 64

Zürichsee Eglifilet mit Mandelbutter dazu Gemüse  
und Randen Kartoffeln 52

Geschmorter ausgelöster Ochenschwanz  
an seiner kräftigen Sauce  
dazu Gemüse und Kartoffelstock 47

Kutteln an Tomaten- oder Weissweinsauce  
dazu Salzkartoffeln 28

Hausgemachte Ravioli mit Wurzelgemüse Füllung  
Kräuterbutter und reifem Sbrinz 38

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Crevetten aus Vietnam / Entenleber und Wachtelbrüsli Frankreich, Reh Österreich  
Preise in CHF inklusive 7,7% MWST

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE