

Business Lunch

Bunter Blattsalat an Kaffirlimetten-Dressing mit Bresaola, Melone und Roquefort Stückli oder Kaltes Brennessel-Wasabischaumsüpli mit Speck Muffin *****	16 14
Zürichsee Felchenfilet mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Basmatireis oder Österreichischer Mai-Rehbock Rücken an Holunder-Ingwerjus Sommergemüse und Schupfnudeln *****	40 40
Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern dazu Früchte Brot oder Verjusmousse mit Thurgauer Erdbeeren *****	14 14
3 Gang Menu	58

BURGSCHMAUS

Kalbshackbraten mit Gemüse und Kartoffelstock	42
---	----

Zuerst

Bunter Blattsalat	15
Zürichsee Fisch Consommé mit Randen-Fisch Ravioli	19
Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat	17
Tessiner Rohschinken von der Pioradoro Alp mit kleinem Suppen Shot	28
Zürichsee Hechtfilet auf der Haut gebraten an Blutorangen Emulsion und weissen Flaacher Spargeln	28
Ravioli mit Flaacher Spargel Füllung Butter und Sbrinz	25

Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon und Markbein dazu Gemüse und Weisswein Risotto	64
Spanisches Patanegra Schweinskotelette mit Frühlingszwiebeln Gemüse und Ribelmais Schnitten	54
Zürichsee Hechtfilet auf der Haut gebraten mit weissen Flaacher Spargeln an Blutorangen Emulsion und neue Bratkartoffeln	54
Ravioli mit Flaacher Spargel Füllung Butter und Sbrinz	40

Zürichsee Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive 7,7% MWST

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