

Business Lunch

Freiland Nüsslisalat mit Speck und Safran Rührei oder Rüebli-Weinkrautschaumsüpli *****	16 14
Zürichsee Felchenfilet mit Kräutern und Tomaten Gemüse und Safran Kartoffeln oder Freiland Pouletbrust mit Pilzen Gemüse und Kartoffelgratin *****	40 40
Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern dazu Früchte Brot oder Karamellierte Ananas mit Sauerrahm Glace *****	14 14
3 Gang Menu	58
BURGSCHMAUS Kalbshackbraten an Senfsauce mit Gemüse und Kartoffelstock	38

Zuerst

Bunter Blattsalat	15
Geröstete Rinds Consommé mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter	14
Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat	15
Tessiner Rohschinken von der Pioradoro Alp mit kleinem Suppen Shot	28
Zürichsee Hechtfilet auf der Haut gebraten mit Weinrahmkraut	28
Zürichsee Schleien-Burgerli mit Röstli Thaler	26
Ravioli mit Baumnuss-Ricotta-Zitronenfüllung Butter und Sbrinz	25

Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon und Markbein dazu Gemüse und Risotto	64
Tafelspitz auf Weinrahmkraut und Meerrettich	48
Zürichsee Schleien-Burgerli mit Röstli Thaler	45
Zürichsee Hechtfilet auf der Haut gebraten mit Weinrahmkraut	54
Ravioli mit Baumnuss-Ricotta-Zitronenfüllung 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