

Business Lunch

Bunter Blattsalat mit Trüschchenfilet 14
oder

Wurzelgemüse-Rahmsüpli mit Crispy Federkohl 14

Schweizer Stubenkücken an Rosmarinbutter 40
dazu Wintergemüse und Risotto

oder

Zürichsee Hechtfilet auf Weinrahmkraut 40
mit Randen Kartoffeln

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14
dazu Früchte Brot

oder

Karamell Köppli mit Rahm 14

3 Gang Menu 58

BURGSCHMAUS

Hausgemachter Hackbraten Kalb/Rind an Senfsauce 35
dazu Gemüse und Kartoffelstock

Zuerst

Winterlicher Blattsalat 15

Rinds Consommé mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter 14

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

Randen Carpaccio mit Ziegenfrischkäse Flan 24

Pioradoro Rohschinken 16 Monate 26
auf der Tessiner Piora Alp gereift

Hausgemachte Ravioli mit Wurzelgemüse Füllung 26
Kräuterbutter und reifem Sbrinz

Und dann....

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

Zürichsee Felchenfilet pochiert an Kräuter-Weissweinsauce 47
und Basmatireis

Geschmorter ausgelöster Ochsenchwanz 47
an seiner kräftigen Sauce
dazu Wintergemüse und Kartoffelstock

Kutteln an Tomaten- oder Weissweinsauce 28
dazu Salzkartoffeln

Hausgemachte Ravioli mit Wurzelgemüse Füllung 38
Kräuterbutter und reifem Sbrinz

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

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