

Business Lunch

Steinpilz-Philadelphia Terrine mit Jungrüebli oder Wurzelgemüse Súppli mit Speck Muffin *****	16 14
Zürichsee Felchenfilet auf Rahmblumenkohl Blauer Kartoffelstock oder Französische Entenbrust an Honig-Thymianjus Gemüse und Ribelmais Polenta *****	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 Zürich Oberland Lammhackbraten 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
Gebeizte Zürichsee Felchenfilet mit Safran-Fenchel und Senf Eis	28
Ravioli mit Federkohl-Ricotta-Zitronenfüllung mit Butter und Sbrinz	25

Und dann....

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