

## Business Lunch

Schottischer Rauchlachs mit Erbsen-Minze Püree 16  
oder

Kalte pikante Gurkensuppe mit Chorizo 14

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet Medaillon an Pfeffersauce 40  
dazu Schwertbohnen und Süsskartoffelstock  
oder

Zürichsee Felchenfilet Saltimbocca an Verjus Sauce 40  
mit Grillgemüse

\*\*\*\*\*

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14  
dazu Früchte Brot  
oder

Holunderblüten Parfait Glace mit Chriesi Kompott 14

\*\*\*\*\*

3 Gang Menu 58

## BURGSCHMAUS

Siedfleisch vom Swiss Prim Gourmet Rindshohrücken 38  
auf Rahmblumenkohl und Meerrettich

## Zuerst

Bunter Blattsalat 15

Geröstete Reh Consommé 14  
mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter

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

Sashimi von der Zürichsee Seeforelle 27  
mit Wakame, Ingwer, Sojasauce und Washabi

Tessiner Rohschinken von der Pioradoro Alp mit Melone 27

Tartar vom Swiss Prim Gourmet Rindsfilet rassig abgeschmeckt 28  
mit getoastetem Mais Brioche

Ravioli mit Pilz-Spinat-Ricotta an Butter und 3-jährigem Sbrinz 26

## Und dann....

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

Freiland Pouletbrust mit Pilzen 42  
dazu Gemüse und Ribelmals Soufflee

Kutteln an Tomatensauce oder Weisswein mit Kümmel 28  
dazu Salzkartoffeln

Ravioli mit Pilz-Spinat-Ricotta an Butter und 3-jährigem Sbrinz 38

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