

Business Lunch

Herbstlich bunter Blattsalat
mit gebratenen Zupfmilki 14

oder

Kürbis Suppe Asia Style mit seinem Muffin 14

Reh Hackbraten an Preiselbeer-Wildjus 40

Rotkraut und Kartoffelstock

oder

Zürichsee Felchenfilet 40

an Kräuter-Weisswein Rahmsauce

mit Herbstgemüse und Basmatireis

Rohmilch Käseauswahl von Nah und Fern 14

dazu Früchte Brot

oder

Zwetschgenkompott mit wisser Susercrème 14

3 Gang Menu 52

BURGSCHMAUS

Herbstlicher Burgschmaus von allem ausser Fleisch 38

Vorspeisen

Herbstlich bunter Blattsalat 15

Reh Consommé mit Pilzen, Gemüsewürfeli und Kräutern 14

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

Ceviche von der Zürichsee Felche mit Wakame 25

Pioradoro Rohschinken 16 Monate
auf der Tessiner Piora Alp gereift 26

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Marroni Füllung
Kräuter, Tomatenwürfeli und reifem Sbrinz 26

Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon
und Markbein dazu Gemüse und Weisswein Risotto 62

Wachtelbrüstli auf Steinpilzen
dazu Herbstgemüse und Bergeller Brotknödel 42

Weich geschmorter und ausgelöster Ochenschwanz
an kräftiger Rotweinsauce, dazu Herbstgemüse
und Kartoffelstock 42

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Marroni Füllung
Kräutern, Tomatenwürfeli und reifem Sbrinz 38

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Crevetten aus Vietnam / Entenleber und Wachtelbrüstli Frankreich, Reh Österreich
Preise in CHF inklusive 8% MWST

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