



Menü im Herbst

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Felchen Tatar in Randen Rolle / Humus
und / oder

Französisches Wachtelbrüstli / Pfannenstiel Reh Terrine
Sellerie-Apfel Salsa

Pastinaken Rahmsuppe / Eglifilet Stückli

Tartatin vom Butternuss Kürbis / Ziegenfrischkäse
und / oder

Zürichsee Schleienburgerli / Safran-Vanille Fenchel

Zürichsee Seeforellenfilet / halb gebraten / Trauben / Nüsse / Gemüse / Venere Reis
oder

Rehrücken aus Oesterreich / Holnder-Ingwersauce/ Rotkraut
Rosenkohl / Schupfnudeln

oder

Rheintaler Ribelmais Schnitte / Gemüse / Pilzragout

Rohmilchkäse Auswahl von Rolf Beeler Mellingen
oder

Zimt Parfait Glace mit Zwetschgen Kompott

oder

Geschäumte weisse Suuser Crème

2 Gang 78 / 3 Gang 92 / 4 Gang 108 / 5 Gang 122

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

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



Alternative Vorspeisen.....	CHF
Geröstete Reh Consommé / Pilzli / Gemüsewürfeli	18
Frühherbstlicher Blattsalat / Kräuter	15
Markbein / Längsschnitt / kleiner Blattsalat	19
Entenleber Medaillon gebraten / Zwiebelkonfi / eingelegte Pilze	26
Tessiner Pioradora Rohschinken / eingelegte Pilze / Melone	26
Ravioli / Spinat-Pilzfüllung / Tomatenbutter Emulsion / geriebener Sbrinz	28
 Klassiker	
Swiss Prim Gourmet Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon Honig-Thymianjus / Gemüse / Verjus Risotto	65
Kalbsnierli an Cognac-Senfsauce / Gemüse / Rheintaler Ribelmais Schnitte	42
Pouletbrust / Stroganoff Sauce / Gemüse / Verjus Risotto	44
Zürichsee Felchenfilet auf Wirz-Rahmgemüse	48
Ravioli / Spinat-Pilzfüllung / Tomatenbutter Emulsion / geriebener Sbrinz	40

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

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