

Business Lunch

Melonen Kaltschale / "Andaluz" / Cecina de Leon oder Ceviche vom Zürichsee Egli / Wakame oder Tartar vom Siedfleisch Kürbiskern Pesto / Tomatenzungen	16 16 16

Zürichsee Felchen Saltimbocca Style Grillgemüse / neue Kartoffeln oder Edelstück vom Iberico Pata Negra Schwein / Eierschwämmli Grillgemüse / neue Kartoffeln oder Gebratener Tofu aus weißen Bohnen / Tomatensauce / Gemüse	45 45 45

Brie de Meaux / Fruchtebrot / oder Windbeutel Vanilleglace Schoggi Sauce marinierte Erdbeeren	16 16

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

BURGSCHMAUS

Siedfleisch vom Rindshals auf Eierschwämmli Ragout Gemüse / neue Kartoffeln / frischer Meerrettich	45
---	----

Vorspeisen

Rinds / Consommé / Pilze / Gemüse / Kräuter	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	19
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze /	26
Hausgemachte Ravioli / Spinat Ricotta / Kräuterrahm / Sbrinz	27
<i>Und dann....</i>	
Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	68
Stubenküken / Gemüse Verjus Risotto halbes oder ganzes	45/52
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Rindsfilet-Goulasch / „Stroganoff“ / Gemüse / Rheintaler Ribelmaisschnitte	60
Zürichsee Wels Filet Eierschwämmli Tomaten Kräuter / Süsskartoffel	54
Hausgemachte Ravioli / Spinat Ricotta / Kräuterrahm / Sbrinz	39

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich
Wild Deutschland Österreich Schweiz

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

inklusive MWST 7,7%