

## Business Lunch

|                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kalte pikante Tomaten Aprikosen Minz Suppe<br>oder<br>Mousse vom geräuchten Zürichsee Karpfen /<br>Safran-Fenchel konfierte Tomatenzungen<br>*****                                                    | 16 |
| Zürichsee Felchenfilet / Salbei Speck/<br>Grillgemüse / Ribelmaisschnitte<br>oder<br>Sommerrehbockrücken Österreich / Pilze<br>Gemüse / Ribelmaisschnitte<br>oder<br>Verjus-Risotto / Gemüse<br>***** | 42 |
| Brie de Meaux / Früchtebrot /<br>oder<br>Chriesi-Kirschcrème / Chriesikompott<br>oder<br>Burg Kaffee mit zwei Sorbets<br>*****                                                                        | 14 |

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

## BURGSCHMAUS

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Sanft / geschmorter Osso Bucco<br>Gemüse / cremige Ribelmais Polenta | 48 |
|----------------------------------------------------------------------|----|

## Vorspeisen

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bunter Blattsalat / Kräuter / Blüten                                                      | 15 |
| Zürichsee Fisch «Bouillabaisse «                                                          | 18 |
| Markbein überbacken / bunter / Blattsalat                                                 | 19 |
| Gebratene Entenleber / Zwiebel Konfitüre / Mais Brioche / eingelegte Pilze                | 32 |
| Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift<br>eingelegte Pilze / Oliven | 26 |
| Ravioli / Spinat-Ricotta-Füllung / Grillgemüse /Sbrinz                                    | 27 |

## Und dann....

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon<br>Markbein / Gemüse / Verjus Risotto | 65    |
| Zürichsee Schleien Mousseline / Frühlingszwiebel Safran / Kartoffeln                     | 42    |
| Zürichsee Hechtfilet / Peperoncini Lauch Öl<br>Verjus Risotto                            | 54    |
| Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln                            | 28    |
| Stubenküken Rosmarin / Gemüse / Verjus Risotto / halbes oder ganzes                      | 42/48 |
| Ravioli / Spinat-Ricotta-Füllung / Grillgemüse / Sbrinz                                  | 39    |

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

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

inklusive MWST 7,7%