

## Business Lunch

Rotkraut Cappuccino | Papaya Salat 16

oder

Sashimi von der Seeforelle | Wakame, Rettich, Wasabi, 16

oder

Gebratener Chicorée | Bohnenmus Pinienkerne 16

\*\*\*\*\*

Zürichsee Eglifilet | Mandelbutter | Gemüse  
Safran Kartoffeln 45

oder

Weide / Lammrücken | Rotwein Thymianjus  
Gemüse | Rheintaler Ribelmais Schnitte 45

oder

Verjus Risotto | Winter Gemüse | Federkohl Chips 45

\*\*\*\*\*

Rohmilchkäse von nah und fern | Früchtebrot 16

oder

Rum Karamellisierte Ananas | Sauerrahm Glace 16

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

## Burgschmaus

Sanft pochiertes Kassler vom Hals  
Weinrahmkraut | Kartoffeln 42

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

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

inklusive MWST 8,1%

## Vorspeisen

Reh Consommé | Pilze | Gemüse | Kräuter 18

Markbein überbacken | bunter Blattsalat 19

Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift  
Eingelegte Pilze | Olive | Hummus 28

Hausgemachte Ravioli | Kürbisfüllung | Sellerie | Sbrinz 27

## Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet | Entenleber Medaillon  
Markbein | Gemüse | Verjus Risotto 68

Sanft geschmorter ausgelöster Ochsenschwanz | kräftige Rotweinsauce  
Gemüse | Kartoffelstock 56

Kutteln | Tomatensauce | Kartoffeln 28

Rindsfilet-Goulasch „Stroganoff“ | Gemüse | Kartoffelstock 65

Zürichsee Hecht Filet gebraten | Gemüse | Verjus | Risotto 58

Hausgemachte Ravioli | Kürbisfüllung | Sellerie | Sbrinz 39