

Business Lunch

Meilemer Wein-Schaumsüppchen Muffin oder Kalbszüngli Eierschwämmli Vinaigrette oder Zucchetti mariniert Feta Sauerrahm Röstzwiebeln	16 16 16
---	------------------------

Zürichsee Felchen Filet Verjus Emulsion Trauben Nüsse Wirz Rahmgemüse oder Secreto vom Iberico Schwein Chorizo Jus Gemüse Laugenbrot-Steinpilzknödel oder Vegetarische Gourmet Variation Burg	45 45 45
---	------------------------

Brie de Meaux Früchtebrot oder Chriesi Weisse Suusercrème Traubensorbet Streusel	16 16
--	--------------

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

Burgschmaus

Kalbshohrücken Limonen Wasabi Sauerrahm Blattsalat Bratkartoffeln	42
--	----

Vorspeisen

Rinds Consommé Pilze Gemüse Kräuter	18
Markbein überbacken bunter Blattsalat	19
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift Jolly Melone eingelegte Pilze	26
Hausgemachte Ravioli Spinat Ricotta Kräuterrahm Sbrinz	27

Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet Entenleber Medaillon Markbein Gemüse Verjus Risotto	68
Sanft geschmorter ausgelöster Ochsenchwanz kräftige Rotweinsauce Gemüse Kartoffelstock	54
Kutteln Tomatensauce Kartoffeln	28
Rindsfilet-Goulasch „Stroganoff“ Gemüse Rheintaler Ribelmaisschnitte	65
Zürichsee Hecht Filet gebraten Gemüse Verjus Risotto	58
Hausgemachte Ravioli Spinat Ricotta Basilikumrahm Sbrinz	39

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

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

inklusive MWST 7,7%