

Business Lunch

Kürbissuppe "Asia Style" | 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

Geschäumte gebrannte Crème | Zwetschgensorbet 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

Rinds 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 | Ziegenfrischkäse Spinat | Spitzpeperoni | 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 | Ziegenfrischkäse Spinat | Spitzpeperoni | Sbrinz 39