

## Business Lunch

Rüebli-Kokos-Orangen-Suppe oder Gebeiztes Felchenfilet / Safranfenchel / Senfglace oder Freiland Nüssli-Salat	16 16 16
*****	
Zürichsee Felchenfilet / Kräuter Tomaten,Kapern Gemüse / Salzkartoffeln oder Zarte Kalbsrückenstreifen Pilzrahmsauce Gemüse / Rösti aus rohen Kartoffeln oder Verjus-Risotto / Gemüse	42 42 42 40
*****	
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Weisse Suusercrème / Quittenstückli / Apfelsorbet	14 14

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

## BURGSCHMAUS

Tafelspitz vom Rindshohrücken / Meerrettich Weinrahmkraut / Salzkartoffeln	48
---	----

## Vorspeisen

Rinds / Consommé / Pilze / Gemüse / Kräuter	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	19
Ceviche vom Zürichsee Egli	27
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze /	26
Hausgemachte Ravioli / aromatisiertes Trüffelöl	27
Carpaccio von der Kalbszunge / Beluga Linsen / Vinaigrette	27
<i>Und dann....</i>	
Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	68
Zürichsee Hechtfilet Weinrahmkraut / Salzkartoffeln	58
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Rindsfilet-Goulasch / „Stroganoff“ / Gemüse / Rheintaler Ribelmaisschnitte	60
Hausgemachte Ravioli / aromatisiertes Trüffelöl / 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%