

Business Lunch

Randen Cappucino/ Pistazien oder Gebeiztes Felchenfilet / Safranfenchel / Senfglace oder Bunter Blattsalat	16 16 16

Zürichsee Albelifilet / Kräutersauce Gemüse / Salzkartoffeln oder Rindsschmorbraten / Rotweinsauce Gemüse / Kartoffelstock oder Verjus-Risotto / Gemüse *****	42 42 40
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Weisse Suusercrème / Quittenstückli / Traubensorbet	14 14

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

BURGSCHMAUS

Kalbsnierli / Cognac-Senfsauce Gemüse / Rheintaler Ribelmais-Schnitte	48
--	----

Vorspeisen

Reh 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%