

Business Lunch

Kalte pikante Tomaten-Aprikosensuppe oder	14
Gebeizte Zürichsee Felche / Wakame / Senf Eis oder	16
Ziegenfrischkäse Flan / Randen Carpaccio *****	18
Zürichsee Eglifilet / Kapern / Kräuter Emulsion Gemüse / Venere Reis oder	40
Rib-Eye Steak vom Biersäuli / Eierschwämmli Gemüse / neue Bratkartoffeln oder	40
Kräuter-Verjus Risotto / Gemüse garnitur *****	40
Rohmilch Käse Auswahl / Früchtebrot / Feigen Chutney oder	14
Geschäumte Chriesi-Kirsch Crème oder	14
Parfait Glace Rappi Black Bier Hopfen und Malz *****	14

2 Gang Menu 50 / 3 Gang Menu 58

Vorspeisen

Bunter Strauss von Blattsalaten / Kräuter	15
Markbein überbacken / Blattsalat	19
Gebratene Entenleber / Zwiebel Konfitüre / Mais Brioche / eingelegte Pilze	28
Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Tessiner Piora Alp gereift / Melone	24
Zürichsee Felchen Tartar / Wakame	28
Ravioli mit Grillgemüse Füllung / Salbei Butter / 4-jähriger Sbrinz	27

Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	65
Stubenküken / Kräuter Verjus Risotto / Gemüse / Halbes oder Ganzes	38/48
Zürichsee Hechtfilet / Passionsfruchtsauce / Gemüse gebratene Ribbelmais Schnitte	54
Kutteln / Tomaten- oder Weissweinsauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Ravioli mit Grillgemüse Füllung / Salbei Butter / 4-jähriger Sbrinz	27

BURGSCHMAUS

Geschmorter Ochschwanz / Rotweinsauce / Gemüse Kartoffelstock	46
--	----

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich

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

inklusive MWST 7,7%