

Business Lunch

Kalte pikante Tomaten Aprikosen Minz Suppe oder Kohlräbli Carpaccio Ziegenfrischkäse Flan *****	16
Zürichsee Felchenfilet / Kräuter Tomaten/ Gemüse / neue Kartoffeln oder Mai-Rehbock Österreich Steinpilze Gemüse / neue Kartoffeln oder Verjus-Risotto / Gemüse *****	42
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Zitronenmousse marinierte Erdbeeren oder Burg Kaffee mit süssen versucherlis *****	14

2 Gang Menu 54 / 3 Gang Menu 60

BURGSCHMAUS

Sanft / geschmorter Osso Bucco Gemüse / cremige Ribelmais Polenta	48
--	----

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Frühlingskräuter / Blüten	15
Zürichsee Fisch «Bouillabaisse «	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	16
Gebratene Entenleber / Zwiebel Konfitüre / Mais Brioche / eingelegte Pilze	32
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze / Oliven	26
Ravioli / Pilz-Spinat-Ricotta-Füllung / Grillgemüse /Sbrinz	27

Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	65
Zürichsee Schleien Mousseline / Frühlingszwiebel Safran / Kartoffeln	42
Zürichsee Hechtfilet / Blutorangen Emulsion Weisser Spargel / neue Kartoffeln	54
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Stubenküken. Rosmarin / Gemüse / Verjus Risotto / halbes oder ganzes	38/45
Ravioli / Pilz-Spinat-Ricotta-Füllung / Grillgemüse / Sbrinz	39

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%