

Business Lunch

Kürbissuppe / Kürbistartar / Kerne oder Rehsülzli / herbstlicher Blattsalat	16
oder	
Randencarpaccio / Ziegenfrischkäse / Caramellierte Nüsse	16

Zürichsee Welsfilet / Kräutersauce Gemüse / Basmati-Sesamreis	42
oder	
Rehmedaillon / Pilze / Rotkraut / Marroni / Spätzli oder	42
Verjus-Risotto / Gemüse	40

Brie de Meaux / Früchtebrot / oder	14
Weisse / Suusercrème / Quittenstückli / Traubensorbet	14

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

BURGSCHMAUS

Rehpfeffer Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Melone schwarze Nuss / Spätzli	48
---	----

Vorspeisen

Reh Consommé / Pilze / Gemüse / Kräuter	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	19
Mousse vom geräuchertem Karpfen / Safran-Fenchel	27
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze /	26
Ravioli / Grillgemüse / Sbrinz	27

Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	68
Zürichsee Hechtfilet Weinrahmkraut / Kartoffeln	58
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Rindsfilet-Goulasch / „Stroganoff“ / Gemüse / Spätzli	60
Ravioli / Grillgemüse / 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%