

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Menü im Februar

Sashimi von der Seeforelle | Wakame | Rettich | Ingwer | Wasabi | Sojasauce
und / oder

Gebratener Chicorée | Bohnenmus | schwarzer Knobli | Pinienkerne
Aromatisiertes Alba Trüffelöl
und / oder

Kürbissuppe «Asia Style» | Salat von grüner Papaya
und / oder

Gebratenes Entenleber Medaillon | Zwiebelkonfi | Maisbrioche
und / oder

Egli Filet | Mandelbutter | Safrankartoffel
und / oder

Hausgemachte Ravioli | Spinat Ziegenfrischkäse Füllung | Spitz-Peperoni | Sbrinz

Gebratenes Mousseline von der Schleie | Carciofini (kleine Artischocken)
oder

Weide Lammrücken | Rotwein Thymianjus
Gemüse | Rheintaler Ribelmais Schnitte
oder

Verjus Risotto | Winter Gemüse

Rohmilchkäse von nah und fern Rolf Beeler Mellingen
und / oder

Marroni Mousse | Gewürz Orangen
und / oder

Geschäumte Gebrannte Crème | Zwetschgensorbet
und / oder

Burg Kaffee mit kleinen süssen Versucherlis

2 Gang 75 | 3 Gang 95 | 4 Gang 105 | 5 Gang 120 | 6 Gang 135

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Frankreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 8,1%

Alternative Vorspeisen.....

CHF

Rinds Consommé Pilze Gemüsewürfeli Kräuter Tomaten	18
Bunter Blattsalat Kräuter	17
Markbein Längsschnitt bunter Blattsalat	19
Pioradoro Rohschinken eingelegte Pilze Olive Hummus	28

Klassiker

Rindsfilet Entenleber Medaillon Markbein Jus Gemüse Verjus-Risotto	68
Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» Gemüse Kartoffelstock	65
Kalbsnierli Cognac-Senfsauce Gemüse Kartoffelstock	54
Ochschwanz Pralinen kräftige Schmorsauce Gemüse Kartoffelstock	56
Zürichsee Hecht Filet Verjus Risotto Gemüse	58

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Frankreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 8,1%

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