

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Herbst-Menü

«Sushi» von der Zürichsee Seeforelle / New Style / Wakame

Wasabi / Ingwer / Sojasauce

und / oder

Zucchetti mariniert / gebackener Feta / Sauerrahm / Röstzwiebeln

und / oder

Ratatouille-Schaumsüppchen / Muffin

und / oder

Kalbszüngli / Eierschwämmli Vinaigrette

und / oder

Rassiges Tartar vom Knochen gereiften Rindsfilet

und / oder

Pioradoro Rohschinken / Jolly Melone

und / oder

Hausgemachte Ravioli / Spinat Ricotta Füllung / Butter Emulsion / Sbrinz

Zürichsee Felchenfilet / Wirz Rahm Gemüse / Trauben und Nüsse

oder

Secreto vom Iberico Schwein / Gemüse

Gebratene Laugenbrot-Steinpilzknödel

oder

Vegetarischer Gourmetseller

Rohmilchkäse von nah und fern Rolf Beeler Mellingen

und / oder

Lauwarmes Schoggi-Küchlein / Sauerrahmglace

und / oder

Zimt Parfait-Glace / Zwetschgenkompott

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 Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

Alternative Vorspeisen.....

CHF

Rinds Consommé / Pilze / Gemüswürfeli / Kräuter / Tomaten	18
Bunter Blattsalat / Kräuter / Blüten	17
Markbein / Längsschnitt / bunter Blattsalat	19
Gebratenes Entenleber Medaillon / Zwiebel Konfi / Maisbrioche eingelegte Pilze	26

Klassiker

Rindsfilet / Entenleber Medaillon / Markbein / Portwein Jus / Gemüse / Verjus-Risotto	68
Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» / Gemüse / Rheintaler-Ribelmaisschnitte	65
Kalbsnierli / Cognac-Senfsauce / Gemüse / Kartoffelstock	54
Ochschwanz Pralinen / kräftige Schmorsauce / Gemüse / Kartoffelstock	56
Stubenküken / Verjus-Risotto / Gemüse / halbes oder ganzes	45/52
Zürichsee Hecht Filet / Verjus Risotto / Gemüse	58

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 7.7%