

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Spätsommer-Menü

Sashimi von der Seeforelle
Ingwer, Rettich Sojasauce Wasabi
und / oder

Tartar vom Siedfleisch
Steirischem Kürbiskern Pesto
und / oder

Carpaccio vom Kaiserling Zitrone Olivenöl Schnittlauch rote Zwiebel
und / oder

Meilemer Weissweinsuppe
Schleienmousseline
und / oder

Gebratene Steinpilze Butter Kräuter Tomaten
und / oder

Ravioli Grillgemüsefüllung

Felchenfilet Kräuter-Verjus Emulsion
Bunte Bohnen Süsskartoffelstock
oder

Weidelammrücken Portweinjus
Bunte Bohnen Süsskartoffelstock
oder

Vegetarischer Gourmetseller

Rohmilchkäse Auswahl von Rolf Beeler / Früchtebrot /
und / oder

Zwetschgenkaltschale geschäumte Vanillecreme Streusel
oder

Amaretto Parfait-Glace Pfirsichspalten Himbeersauce

2 Gang 75 / 3 Gang 89 / 4 Gang 105 / 5 Gang 120 / 6 Gang 135

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

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

Alternative Vorspeisen.....

CHF

Reh Consommé / Pilze /Gemüsewürfeli / Kräuter / Tomaten 18

Bunter Blattsalat / Jolli Melone / Kräuter / Blüten 17

Markbein / Längsschnitt / Blattsalat 19

Tessiner Rohschinken 16 Monate gereift auf der Pioradora Alp
eingelegte Pilze / Oliven / Jolli Melone 26

Klassiker

Knochengereiftes Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon
Portwein Jus / Gemüse / Verjus-Risotto 68

Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» / Gemüse / Rheintaler Ribbelmaisschnitte 60

Stubenküken Rosmarin / Gemüse / Verjus-Risotto / halbes oder ganzes 45 / 52

Verjus-Risotto / viel buntes Gemüse 38

Hechtfilet / Passionsfrucht-Sauce / bunte Bohnen / Bratkartoffeln 58

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

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