

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Sommer-Menü

Sashimi von der Seeforelle

Ingwer, Rettich Sojasauce Wasabi

und / oder

Tartar vom Siedfleisch

Steirischem Kürbiskern Pesto

und / oder

«Gazpacho» kalte Spanische Gurken Tomaten Suppe rassig

Chorizo Spiessli

und / oder

Eglifilet Mandelbutter Blumenkohl

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 / Fruchtbrot /

und / oder

Beerenkaltschale «Rote Grütze» 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

Zürichsee Fischsuppe « Bouillabaisse» 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 Ribelmaisschnitte 60

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

Kalbsnierli / Cognac-Senfsauce / Gemüse / Rheintaler Ribelmaisschnitte 48

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