



Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

## November Menü

Holunderblüten gebeizte Zürichsee Felchenfilet / Rosenkohl Salat

oder

Duo von Pilz und Pfannestiel Reh Terrine

\*\*\*\*\*

Meilemer Riesling Súppli / Kürbis Muffin

\*\*\*\*\*

Zürichsee Albeli Filet / Kürbisbeet / Federkohl

oder

Französisches Wachtelbrüstli / Kürbisbeet / Federkohl

\*\*\*\*\*

Brasato vom Wagyu Rind (Haggenmacher Meilen)

Gemüse / Kartoffelstock

oder

Zürichsee Hechtfilet Tandoori gebraten

Patinaken Ragout / Ingwer Jus / Schupfnudeln

oder

Herbstlicher vegetarischer Gourmetseller

\*\*\*\*\*

Rohmilchkäse Auswahl von Rolf Beeler / Früchtebrot / Obermeilemer Feigen Chutney

oder

**Burg Kafi**

(Kaffee oder Espresso mit 2 kleinen süssen Versucherli)

oder

Parfait Glace «Grüne Fee» / Absinth / Cranberry Kompott

\*\*\*\*\*

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

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,  
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

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



<b>Alternative Vorspeisen.....</b>	<b>CHF</b>
Reh Consommé / Pilzli / Gemüsewürfeli	16
Freiland Nüsslisalat / mariniertes Eigelb / Speck Chips / Croutons	26
Markbein / Längsschnitt / Nüsslisalat	19
Gebratener Cicorino Trevisano / Ziegelfrischkäse mit Honig überbacken geröstete Kernen und Nüsse	26
Tessiner Rohschinken 16 Monate gereift auf der Pioradora Alp eingelegte Pilze / Oliven	26
Ravioli mit Spinat-Pilz-Ricotta Füllung / Butter / Sbrinz	27
Gebratenes Entenleber Medaillon / Mais Brioche / Zwiebel Konfitüre	32
 <b>Klassiker</b>	
Knochengereiftes Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon Portwein Jus / Gemüse / Schupfnudeln	65
Stubenküken / Rheintaler Ribelmais Schnitte / Gemüse (Halbes oder Ganzes)	38 / 48
Rib-Eye Steak vom Wagyu Rind (Haggenmacher Meilen) frische Kräuter / Gemüse / Ribelmais Schnitte	pro 100gr. 30
Burgerli von Haggenmachers Wagyu Rind / Tomaten-Kräutersauce / Gemüse Laugenbrot-Steinpilz-Thaler	48
Ravioli mit Spinat-Pilz-Ricotta Füllung / Butter / Sbrinz	39
Wels vom Zürichsee pochiert / Gemüsewürfeli / Tomaten / Edamame Rheintaler Ribelmais Schnitte	54
 <b>Auf Vorbestellung (1 Tag) zum hier Essen</b>	
Ganze Kalbshaxe aus dem Ofen für 4-5 Personen inklusiv Gemüse und Beilage	180

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,  
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

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