

## Business Lunch

Frühlingskräuter-Süppchen / frische Morcheln oder Bunter Blattsalat / Tessiner Rohschinken / *****	16
Zürichsee Hechtfilet / Blutorangen Emulsion / Spargel / neue Kartoffeln oder Weidelamm Rücken / kräftiger Rotweinjus Gemüse / neue Kartoffeln oder Verjus-Risotto / Gemüse *****	42
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Parfaitglace Grand Marnier oder Burg Kaffee mit süssen versucherlis *****	14

2 Gang Menu 54 / 3 Gang Menu 60

## BURGSCHMAUS

Sanft / geschmorter Osso Bucco Gemüse / cremige Ribelmals Polenta	48
--	----

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Frühlingskräuter / Blüten	15
Zürichsee Fisch «Bouillabaisse «	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	16
Gebratene Entenleber / Zwiebel Konfitüre / Mais Brioche / eingelegte Pilze	32
Tessiner Pioradora Roschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze / Oliven	26
Ravioli / Randen / Spargel-Füllung / Frühlingszwiebel Safran / Sbrinz	27
 <i>Und dann....</i>	
Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	65
Zürichsee Schleien Mousseline / Rahmspinat / Rheintaler Ribelmals Schnitte /	42
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Kalbsteak Calvados Sauce / Gemüse / Verjus Risotto	62
Ravioli / Randen / Spargel-Füllung / Frühlingszwiebel / Safran / Sbrinz	39

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich

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

inklusive MWST 7,7%