

Business Lunch

Sellerie Rahmsüpli weisses Trüffelöl oder Terrine vom Wagyu Rind Morcheln eingemachte Pilzli schwarze Baumnuss Preiselbeer *****	16
Zürichsee Hechtfilet / Rahmsauerkraut Gemüse Salzkartoffeln oder Rindsfiletgoulasch «Stroganoff» Gemüse Spätzli oder Rosmarin-Risotto Gemüse Federkohlchips *****	42
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Parfait Glace „grüne Fee“ Absinth / Cranberry-Kompott oder Burg Kaffee mit süssen versucherlis *****	14

2 Gang Menu 54 / 3 Gang Menu 60

BURGSCHMAUS

Sanft pochirtes «Kassler» Schweinshals Dörrbohnen Kartoffeln	35
--	----

Vorspeisen

Freiland Nüsslisalat / Safran Rührei / Kürbiskern Dressing / Speck-Brotchips	26
Rinds Consommé / Pilzli / Gemüsewürfeli	16
Markbein überbacken / Freiland Nüsslisalat	19
Gebratene Entenleber / Zwiebel Konfitüre / Mais Brioche / eingelegte Pilze	32
Tessiner Pioradora Alp Roschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze / Oliven	26
Ravioli mit Spinat-Pilz-Ricotta Füllung / Butter / 3-jähriger Sbrinz	27

Und dann....

Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Rosmarin Risotto	65
Stubenküken Rheintaler Ribelmais Schnitte / Gemüse /«Halbes oder Ganzes»/ Zürichsee Schleien-Mousseline gebraten /Edamame Wasabi Beet	38/48
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	54
Siedfleisch von Haggenschmachers Wagyu Rind Rahmsauerkraut / Salzkartoffeln	28
Ravioli mit Spinat-Pilz-Ricotta Füllung / Butter / 3-jähriger Sbrinz	42
	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%