



Business Lunch

Kürbissuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Chiliöl
und gebratene Krevetten

oder

Duo von marinierten und gebeizten Zürichsee Fischen
mit Kresse und Nüsslisalat an Preiselbeer Dressing



Gebratene Zürichsee Abelfilets (*entgrätet*)
an Orangen-Ingwer Beurre blanc Sauce
dazu Basmatireis und Wurzelspinat

oder

Hohrückensteak vom Schweizer Weiderind
mit Zwiebel Chutney auf Rahmwirsing mit Schüblig
dazu Bergkartoffel Stampf



Menu Zürichsee Fisch zu Fr. 48.50 pro Person
Menu Fleisch zu Fr. 52.50 pro Person



Für den kleinen „Gluscht“:

Vermicelles mit Rahm

Fr. 6.50



Suppen

„Bisque“ von Zürichsee Krebsen mit einem Hecht Klösschen	18.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Wan Tan und getrockneter Hecht Bottarga	18.50

Vorspeisen

Blattsalate mit gerösteten Kernen und Granatapfel an einem Kakao-Balsamico Dressing	12.50
Chicorée Salat mit Orangen, Datteln, Baumnüssen und Toggenburger Jersey-Blau Käse	16.50
Gebratene Zürichsee Fischlebern mit schwarzer Knoblauch Crème und Nüsslisalat an Preiselbeer-Piment d'Espelette Dressing	22.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu Japanischer Schwarzwurzel Salat	22.50
Kanadische Jakobsmuscheln mit Karotten, Sanddorn und Lardo	26.50
Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit schwarzen Nüssen, eingelegten Tannen Schösslingen und Hobelkäse	24.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kastanien Campanelle mit Mangold, Quitte, Jersey-Blau Käse und fermentierten Walnüssen	36.50
Veganes Kokosnussmilch Curry mit Kürbis und Kichererbsen dazu Basmatireis	34.50
Servietten Knödel mit Pilzragout, Rotkraut und Maronis	38.50



Fische aus dem Zürichsee

Da wir ausschliesslich Fische aus dem Zürichsee veredeln, kann das Angebot täglich variieren

	<i>Klein</i>	<i>Normal</i>
Pochierte Felchenfilets "zur Sonne" an Stäfner Räschling Sauce mit Kräutern, Basmatireis und Spinat	33.00	38.00
Albelifilets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnusmilchsauce mit Süsskartoffel-Ingwerpüree und Bok Choy	37.00	42.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	41.00	46.00
Gebratene Eglifilets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	41.00	46.00

Meerfisch & Krustentiere

Thunfischsteak im Sesammantel kurz gebraten mit Süsskartoffel-Ingwerpüree und Bok Choy	39.00	44.00
Kanadischer Hummerschwanz in Vanille-Butter pochiert auf hausgemachten Hummerravioli an Bisque Sauce		64.00

Fleisch- & Geflügelgerichte

Französische Perlhuhnbrust mit Vogelbeeren glasiert an Kokosnusmilchsauce dazu Süsskartoffel-Püree und Senfkohl		38.00
Gemächlich gegarter Tafelspitz (48 Stunden) vom Regionalen Weiderind dazu Bergkartoffel Stampf und Rahmwirsing mit Schüblig	37.00	42.00
Zürcher Oberländer Kalbskotelette rosa gebraten mit Pilzragout dazu hausgemachte Kastanien Campanelle und farbige Karotten		64.00
Rack von der Münstertaler Gams mit Fichte und Kakaobohnen dazu Servietten Knödel und Rotkraut mit Kastanien	53.00	58.00



Desserts

Gerührter Eiskaffee			12.50
Dunkles Schokoladenmousse mit pochierten Wildbirnen, Zimt und Rosmarin		14.50	16.50
Erfrischendes Dreierlei von hausgemachten Sorbets			14.50
Trio von Crème brûlée nach französischer Art			16.50
Warmer Schokoladenkuchen mit wildgepflücktem Kakao aus Bolivien dazu Melissen Glacé			18.50
<i>Bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung</i>			
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50	16.50

Herkunftsbezeichnung:

*Egli / Felchen / Albeli / Hecht
Jakobsmuscheln / Hummer
Tuna*

*Sämi Weidmann, Zürichsee
Kanada
Philippinen*

*Perlhuhn
Rind / Kalb / Gams*

*Frankreich
Schweiz*