



Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Chiliöl	12.50
„Bisque“ von Zürichsee Krebsen mit einem Hecht Klösschen	16.50
Zürichsee Fische Suppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Ravioli und getrockneter Hecht Bottarga	16.50

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit eingemachten „Kürbispaghetti“ an einem Kakao-Kürbiskernöl Dressing	12.50
Chicorée Salat mit Orangen, Datteln, Baumnüssen und Toggenburger Jersey-Blau Käse	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Zürichsee Fischlebern an einem Preiselbeer-Piment d'Espelette Dressing	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu fermentiertes Rotkabis-Kimchi	18.50
Variation von marinierten und geräucherten Zürichsee Fischen	24.50
Meilemer Limousin Rinds Carpaccio mit schwarzen Nüssen, eingelegten Eierschwämmli und Girenbader Hobelkäse	24.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliarini mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Mangold im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	18.50
Jakobsmuscheln auf drei verschiedene Arten kombiniert	24.50



Fische aus dem Zürichsee

Klein Normal

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

Pochierte Felchenfilets "zur Sonne" 33.00 38.00
an einer Stäfner Räuschling Sauce mit Kräutern
dazu Basmatireis und Spinat

Albelifilets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnusmilchsauce 35.00 40.00
mit Kürbis-Ingwerpüree und Senfkohl

Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise 39.00 44.00
dazu Petersilienkartoffeln

Gebratene Eglifilets nach altem Familienrezept, 39.00 44.00
an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis

In Olivenöl confierte Hechtfilet Tranche (entgrätet) 40.00 45.00
mit gebratenen Kräuterseitlingen
auf Wirsing mit Saucisson dazu Bergkartoffel Stampf vom weissen Lötschentaler

Meerfisch und Krustentiere

Thunfischsteak im Sesammantel kurz gebraten 39.00 44.00
mit Kürbis-Ingwerpüree und Bok Choy

Kanadischer Hummerschwanz in Vanille-Butter pochiert 54.00
auf hausgemachten Krabbenravioli an Bisque Sauce

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Tagliarini mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Mangold 32.50
im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana

Servietten Knödel mit Pilzragout und Wintergemüse 34.50



Fleisch- und Geflügelgerichte

	Klein	Normal
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust mit Rosmarinhonig glasiert dazu Rahmwirsing mit Saucisson und Servietten Knödel		38.00
Münstertaler Steinbock Tranchen vom Schlegel rosa gebraten und confierte Schulter dazu Bergkartoffel Stampf und farbige Karotten	47.00	52.00
Handgeschnittenes Kalbskotelette rosa gebraten mit Pilzragout dazu hausgemachte Taglierini und Wintergemüse		54.00

Herkunftsbezeichnung:

Egli / Felchen / Albeli / Hecht / Krebse
Jakobsmuscheln / Hummer
Kalb / Rind

Zürichsee
Kanada
Schweiz

Tuna
Perlhuhn
Steinbock

Philippinen
Frankreich
Münstertal Schweiz

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Zwetschgen Kompott und Crème double de la Gruyère	12.50	14.50
Erfrischendes Dreierlei von hausgemachten Sorbets		14.50
Trio von Crème brûlée nach französischer Art		16.50
Kleine Auswahl von hausgemachten Desserts		16.50
Warmer Guanaja-Schokoladenkuchen mit Zitronenverveine-Sauerrahmeis (Bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung)		18.50
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50 16.50