



Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Chiliöl	12.50
Doppelte Stäfner Rehconsommé mit einem Wachtelei	14.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Ravioli und getrockneter Hecht Bottarga	16.50

Vorspeisen

Blattsalate mit eingemachten „Kürbisspaghetti“ an einem Kakao-Kürbiskernöl Dressing	12.50
Warmer Ziegenkäse mit frischen Feigen und gerösteten Bucheckern	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Zürichsee Felchenlebern 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 mit Rande	22.50
Terrine und Mousse vom einheimischen Reh, Gams und Steinbock mit Chutney und Berberitzen-Brioche	24.50
Stäfner Reh Carpaccio mit schwarzen Nüssen, eingelegten Tannen Schössling und Girenbader Hobelkäse	24.50
Hausgemachte Taglierini mit Artischocken und Mangold im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	22.50



Fische aus dem Zürichsee

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

	Klein	Normal
Pochierte Felchenfilets "zur Sonne" an einer Stäfner Riesling x Sylvaner Sauce mit Kräutern dazu Basmatireis und Spinat	33.00	38.00
Gebratene Felchenfilets an einer Zitronengras-Kokosnusmilchsauce mit Kürbis-Ingwerpüree und Mangold	35.00	40.00
Gebratene Albelifilets mit Eierschwämmli auf Rahmwirsing mit Schüblig und Bergkartoffel Stampf	37.00	42.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	39.00	44.00
Gebratene Eglifilets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	39.00	44.00

Vegetarische Gerichte

Servietten Knödel an Pilzrahmsauce mit Rotkraut und Kastanien	34.50
Hausgemachte Taglierini mit Artischoken und Mangold im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	36.50

Fleisch- & Geflügelgerichte

Französische Perlhuhnbrust mit Vogelbeeren glasiert auf Rahmwirsing mit Schüblig und Spätzli	38.00
Zürcher Oberländer Rindsfilet mit Lardo di Colonnata dazu Bergkartoffel Stampf und Kürbisgemüse	49.00 54.00



Wild aus einheimischer Jagd

	Klein	Normal
Gemächlich confierte Rehschulter mit Eierschwämmli dazu Servietten Knödel, Rotkraut und Kastanien	33.00	38.00
In Pinot Noir geschmorte Reh Haxe mit Balsamico-Zwiebeln dazu Kürbispüree und Speck-Rosenkohl		42.00
Gebratene Rehschnitzel an Portweinrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Kastanien und Speck-Rosenkohl	41.00	46.00
Rehrücken am Tisch flambiert mit Trauben und Baumnüssen serviert in zwei Gängen mit den traditionellen Wildbeilagen <i>ab 2 Personen auf gut Glück oder besser auf Vorbestellung!</i>	58.00 pro Person	
Münstertaler Gams Rack mit Kakaobohnen-Fichten Kruste Bergkartoffel Stampf und Rotkraut mit Kastanien		64.00

Herkunftsbezeichnung:

Egli / Felchen / Albeli

Reh

Gams / Steinbock

Zürichsee

aus Stäfner Jagd

Münstertal GR

Tuna

Rind

Perlhuhn

Philippinen

Schweiz

Frankreich

Desserts

Vermicelles mit Whiskey, Rahm und Meringue	10.50	12.50
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
Warmer Guanaja-Schokoladenkuchen mit Tannen Schössling-Sauerrahmeis <i>(Bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung)</i>		18.50
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50 16.50