



Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Chiliöl	12.50
„Bisque“ von Zürichsee Krebsen mit einem Hecht Klösschen	16.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Wan Tan und getrockneter Hecht Bottarga	18.50

Vorspeisen

Blattsalate mit eingemachten „Kürbisspaghetti“ 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
Variation von kalten Zürichsee Fischen mit Apfel und Kresse	22.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu fermentiertes Rotchabis-Kimchi	22.50
Jakobsmuscheln auf drei verschiedene Arten kombiniert	26.50
Hausgemachte Buchweizen Reginette Pasta mit Mangold, Birne, Toggenburger Blauschimmel Käse und Piemontesischen Haselnüssen	22.50
Meilemer Limousin Rinds Carpaccio mit schwarzen Nüssen, eingelegten Tannen Schösslingen und Girenbader Hobelkäse	24.50



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 Räuschling Sauce mit Kräutern dazu Basmatireis und Spinat	33.00	38.00
Albelifelets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnussmilchsauce mit Kürbis-Ingwerpüree und Senfkohl	35.00	40.00
Eglifelets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	41.00	46.00
Gebratene Eglifelets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	41.00	46.00
In Olivenöl confierte Hechtfilet Tranche (entgrätet) mit gebratenen Pilzen auf Wirsing mit Schüblig dazu Stampf von Bergkartoffeln aus dem Lötschental	40.00	45.00

Meerfisch & Krustentiere

Thunfischsteak im Sesammantel kurz gebraten mit Kürbis-Ingwerpüree und Bok Choy	39.00	44.00
Kanadischer Hummerschwanz in Vanille-Butter pochiert auf hausgemachten Hummerravioli an Bisque Sauce		58.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Buchweizen Reginette Pasta mit Mangold, Birne, Toggenburger Blauschimmel Käse und Piemontesischen Haselnüssen	34.50
Servietten Knödel mit Pilzragout und Rahmwirsing	36.50



Fleisch- & Geflügelgerichte

	Klein	Normal
Französische Perlhuhnbrust mit Vogelbeeren glasiert an Zitronengras-Kokosnusmilchsauce dazu Kürbis-Ingwerpüree und Bok Choy		38.00
Gemächlich gegarter Tafelspitz vom Schweizer Dry Aged Rind dazu Servietten Knödel und Rahmwirsing mit Schüblig	37.00	42.00
Zürcher Oberländer Kalbskotelette im Ofen gebraten mit Pilzen dazu hausgemachte Nüdeli und farbige Karotten		58.00
Münstertaler Steinbock Rack mit Kakaobohnen-Fichten Kruste Bergkartoffel Stampf und zweierlei von der Schwarzwurzel		64.00

Herkunftsbezeichnung:

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

*Zürichsee
Kanada
Philippinen*

*Perlhuhn
Rind / Kalb / Steinbock*

*Frankreich
Schweiz*

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Zwetschgen Kompott	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		18.50
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