



## *Suppen*

„Bisque“ von Zürichsee Krebsen mit einem Hecht Klösschen	16.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Ravioli und getrockneter Hecht Bottarga	16.50

## *Kalte Vorspeisen*

Blattsalate mit Granatapfel Samen und gerösteten Kernen an einem Balsamico Dressing	12.50
Salat mit mariniertem und gekochtem Spargel an einer Orangen-Trüffel Vinaigrette dazu Tessiner Rohschinken der 16 Monate auf der Alp Piora reife	22.50
Gebratene Zürichsee Fischlebern mit Frühlingssalat an einem Himbeer-Piment d'Espelette Dressing	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu roh marinierte Spargelstreifen	18.50
Tatar von drei verschiedenen Zürichsee Fischen roh, mariniert und geräuchert mit Gin und Gurke	22.50
Meilemer Limousin Rinds Carpaccio mit schwarzen Nüssen, eingelegten Pilzen und Girenbader Hobelkäse	24.50

## *Warme Vorspeisen*

Hausgemachte Tagliarini mit Spargeln und Bärlauch Pesto 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" an einer Stäfner Riesling x Sylvaner Sauce mit Kräutern dazu Basmatireis und Spinat	33.00	38.00
Felchenfilets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnussmilchsauce mit Süsskartoffel-Ingwerpüree und Bok Choy	33.00	38.00
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
In Olivenöl confiertes Hechtfilet (entgrätet) an Safran-Absinthsauce auf Spargeln dazu Bergkartoffel Stampf	40.00	45.00

## *Meerfisch und 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		56.00

## *Vegetarische Gerichte*

Hausgemachte Tagliarini mit Spargeln und Bärlauch-Pesto im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana		32.50
Gratinierte Malfatti mit Mangold auf Rahm-Krautstiel		34.50



## *Fleisch- und Geflügelgerichte*

	Klein	Normal
Gebratene Perlhuhnbrust an einer Zitronengras-Kokosnusmilchsauce dazu Süsskartoffel Stock und Senfkohl		38.00
Gemächlich gegarter Tafelspitz vom Meilemer Limousin Rind an Merlot Sauce dazu Bergkartoffel Stampf und Frühlingsgemüse	37.00	42.00
Duo vom Schweizer Lamm, gebratener Rücken und confierte Schulter dazu Mangold-Malfatti und Krautstiel Gratin	43.00	48.00
Kalbskotelette rosa gebraten mit Morchelrahmsauce auf Spargelbeet und hausgemachte Bärlauch-Nudeln		54.00

Herkunftsbezeichnung:  
Egli / Felchen / Hecht / Krebse  
Jakobsmuscheln / Hummer  
Kalb / Rind / Lamm

Zürichsee  
Kanada  
Schweiz

Tuna  
Perlhuhn

Philippinen  
Frankreich

## *Desserts*

Dunkles Schokoladenmousse mit Rhabarber und Erdbeeren	12.50	14.50
„Erdbeernapoleon“ marinierte Erdbeeren zwischen Knusperblättern mit Vanille Glacé	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