



Sommer Karte 2018

Suppen

Geeiste Kirschen Gazpacho mit Chorizo Tatar und Chiliöl	16.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Ravioli und getrockneter Hecht Bottarga	18.50

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen an einem Balsamico Dressing	12.50
Burrata auf grilliertem und mariniertem Sommer Gemüse mit Rucola und gerösteten Pinienkernen	16.50
Gebratene Zürichsee Felchen- oder Forellenlebern (nach Fang) mit Salat an Himbeer-Piment d'Espelette Dressing	18.50
„Zürichsee Fischsalat“ Eingelegte Alet Filets mit Apfel und Sauerrahm auf Randen Carpaccio	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Melone und Avocados, garniert mit Wasabi-Aïoli	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 Bärlauchblüten und Girenbader Hobelkäse	24.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Taglierini mit Eierschwämmli und Artischocken im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	22.50
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
Gebratene Felchenfilets im Kokos-Mantel mit einer erfrischenden Mango Salsa auf Süsskartoffel-Ingwerpüree dazu Bok Choy	35.00	40.00
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
Glasig gegartes Seeforellenfilet auf schwarzen Campanelle Pasta mit Safran, Absinth und Kefen	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 Taglierini mit Eierschwämmli und Artischocken im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana		36.50
Kichererbsen-Sommergemüse Tajine mit Ingwer Couscous		36.50



Fleisch- und Geflügelgerichte

	Klein	Normal
Gepökelte Schweizer Poulardenbrust mit Apfel Chutney dazu Süsskartoffel-Ingwer Püree und Bok Choy		38.00
Gemächlich gegarter Tafelspitz vom Schweizer Dry Aged Rind an Kürbiskern-Vinaigrette dazu Bratkartoffeln und Sommergemüse	37.00	42.00
Duo vom Schweizer Lamm, rosa gebratene Racks und confierte Schulter dazu Auberginen-Caviar, Artischocken und Couscous	43.00	48.00
Zürcher Oberländer Kalbskotelette im Ofen gebraten mit Eierschwämmli dazu feine Nüdeli und frische Kefen mit Speck		56.00

Herkunftsbezeichnung:
Egli / Felchen / Forelle
Jakobsmuscheln / Hummer
Tuna

Zürichsee
USA / Kanada
Philippinen

Rind / Kalb / Lamm
Perlhuhn

Schweiz
Frankreich

Desserts

Weisses Schokoladen Mousse mit Holunderblüte und Beeren	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