



Suppen

Warme Gartenerbsen Velouté mit Crème fraîche und Zitronen Oel	12.50
„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
Gebackener Ziegenkäse mit Zwiebel Chutney und Frühlingssalat mit Pomelos	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Zürichsee Fischlebern an einem Himbeer-Chili Dressing	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Granny Smith Apfel und Rettich dazu Wasabi-Mayo und Miso-Chilidressing	18.50
Tatar von drei verschiedenen Zürichsee Fischen roh, mariniert und geräuchert auf Gin-Gurke	24.50
Meilemer Limousin Rinds Carpaccio mit schwarzen Nüssen, eingelegten Pilzen und Girenbader Hobelkäse	24.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliarini mit Kräuterseitlingen und Barba di frate 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 confierte Hechtfilet Tranche (entgrätet) mit Kräuterseitlingen auf Mönchsbarth mit Saucisson 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 Kräuterseitlingen und Barba di frate 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
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust mit Vogelbeerenhonig glasiert dazu Süsskartoffel Stock und Senfkohl		38.00
Duo vom Schweizer Lamm, rosa gebratene Racks und confierte Schulter dazu Mangold-Malfatti und Krautstiel Gratin	43.00	48.00
Handgeschnittenes Kalbskotelette rosa gebraten mit Pilzragout dazu Bergkartoffel Stampf und Mönchsbarth mit Saucisson		54.00

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

Zürichsee
Kanada
Schweiz

Tuna
Perlhuhn

Philippinen
Frankreich

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht und Rum -Schaum	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