



Suppen

Warme Gartenerbsen Velouté mit Minz Crème fraîche und Zitronen Öl 12.50

Vorspeisen

Blattsalate mit Granatapfel Samen und gerösteten Kernen
an einem Balsamico Dressing 12.50

Warmer Ziegenkäse mit Zwiebel Chutney
und Frühlingssalat mit Mönchsbar und Pomelos 16.50

Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso
dazu Japanischer Schwarzwurzel Salat 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
Felchenfilets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnussmilchsauce mit Süsskartoffel-Ingwerpüree und Senfkohl	35.00	40.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	41.00	46.00
Gebratene Eglifilets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	41.00	46.00

Meerfisch & Krustentiere

Thunfischsteak im Sesammantel kurz gebraten mit Süsskartoffel-Ingwerpüree und Bok Choy	39.00	44.00
---	-------	-------

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauch Campanelle Pasta mit Pilzen und Barba di frate im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	34.50
Gratinierte Malfatti mit Mangold auf Rahm-Krautstiel	36.50



Fleisch- & Geflügelgerichte

	Klein	Normal
Französische Entenbrust rosa gebraten mit Apfel-Sanddorn Chutney dazu Süsskartoffel-Ingwerpüree und Bok Choy		38.00
Zürcher Oberländer Kalbskotelette rosa gebraten mit Pilzen dazu hausgemachte Bärlauch Tagliatelle und Cipolotti		58.00

Herkunftsbezeichnung:

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

*Zürichsee
Kanada
Philippinen*

*Ente
Rind / Kalb / Lamm*

*Frankreich
Schweiz*

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Zwetschgen Kompott und Sanddorn	12.50	14.50
Erfrischendes Dreierlei von hausgemachten Sorbets		14.50
Trio von Crème brûlée nach französischer Art		16.50
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50
		16.50