



Suppen

„Bisque“ von Zürichsee Krebsen mit einem Hecht Klösschen 18.50

Vorspeisen

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

Variation von kalten Zürichsee Fischen mit Gurke und Gin 22.50

Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso 22.50
dazu Japanisch marinierter Spargelsalat

Natura Farm Kalbs Carpaccio mit Bärlauch Pesto, Pinienkernen
eingelegten Bärlauch Kapern 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
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 Spargeln, Erbsen und Morcheln 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
Gemächlich gegarter Tafelspitz vom Schweizer Dry Aged Rind Apfel-Meerrettichsauce, confierter Spargel und neue Bratkartoffeln	37.00	42.00

Herkunftsbezeichnung:

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

*Zürichsee
Kanada
Philippinen*

*Ente
Rind / Kalb / Lamm*

*Frankreich
Schweiz*

Desserts

Erfrischendes Dreierlei von hausgemachten Sorbets		14.50
Trio von Crème brûlée nach französischer Art		16.50
Kleine Auswahl von hausgemachten Desserts		18.50
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50 16.50