

VORSPEISEN

<i>Randentartar</i>		25.—
Friskäse und Himbeeren vom letzten Sommer		
<i>Rindstartar «Swissprim»</i>	110g/220g	28.— 39.—
Röstzwiebeln, Wachtelei und Hausbrot		
<i>Kleiner Blattsalat</i>		12.—
<i>Selleriecremésuppe</i>		14.—
Birnenchutney und Croutons		
<i>Salatschüssel</i>	mit gebratener Pouletbrust	24.— 34.—
	mit Rauchlachstranchen(NO/SCO)	24.— 34.—
	mit karamellisiertem Ziegenkäse	24.— 34.—

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.

WIRTSHAUS KÜCHE

<i>Kalbsrahmgulasch</i>		44.—
Spätzli, Peperonigemüse und Sauerrahm		
<i>Geschmorte Haxe vom Kräutersäuli</i>		42.—
Pastinake, Pommes Dauphine und Senf		
<i>Gebratene Kalbsleber</i>		39.—
Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto		
<i>Käsespätzli</i>		32.—
Apfelmus und Röstzwiebeln		
<i>Hausgemachte Tagliatelle</i>		39.—
Frischer Züriberg-Trüffel und Trüffelrahm gefunden von Mareike und Hündin Mrs. Monneypenny		

Unsere Mitarbeiter informieren bei Bedarf gerne über die enthaltenen Allergene
Wenn nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Fisch aus der Schweiz

GENUSS MENÜ

Schwarzwurzel
Erdnussvinaigrette, Kräuteröl und Zitrus
Vorspeise 29.-

Zander aus dem Lago Maggiore
Rande, Preiselbeeren und Speck
Vorspeise/Hauptgang 36/48.-

Rehrücken vom Jäger Meier aus Bayern
Eierschwämmli Tortellini, Holunder, Haselnuss
Hauptgang 58.-

Tarte au Chocolat
Kürbisaromen und Ganache
21.-

Menü 4-Gang 105.-
Menü 3-Gang inkl Dessert 92.-

Wir empfehlen unser Genussmenü tischweise zu bestellen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen jederzeit auch eine vegetarische Alternative an, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen grossen Genuss und freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

Vreni Giger
Gastgeberin

Nicolas Schumnik
Küchenchef