

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Menü im Frühling

Hausgeräuchertes aus dem Zürichsee

Weisser Spargel Erbsen-Minzpüre

und | oder

Kohlräbli Carpaccio Kefen Salat

und | oder

Frühlingskräuter Süsspchen | gebeizte Felchen Rose

und | oder

Entenleber Medaillon | Maisbrioche | Zwiebelkonfi | Essigpilze

und | oder

Schleienfilet Frühlingszwiebel Morcheln

und | oder

Hausgemachte Ravioli | Spinat Ziegenfrischkäse Füllung

Hechtfilet | Blutorangen-Emulsion | Spargeln

Neue Bratkartoffeln

oder

Allerlei vom Gitzi

Gemüse | neue Bratkartoffeln

oder

Frühlings-Morchel Risotto grüne Spargeln

Rohmilchkäse von nah und fern Rolf Beeler Mellingen

und | oder

Osterchüechli Sauerrahm Glace

und | oder

Verschiedenes von und mit Rhabarber

2 Gang 75 | 3 Gang 95 | 4 Gang 105 | 5 Gang 120 | 6 Gang 135

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 8.1%

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE

Alternative Vorspeisen..... CHF

Rinds Consommé / Pilze /Gemüsewürfeli / Kräuter / Tomaten 18

Bunter Blattsalat / Kräuter / Blüten 17

Markbein / Längsschnitt / bunter Blattsalat 19

Tessiner Rohschinken 16 Monate gereift auf der Pioradora Alp
eingelegte Pilze 26

Klassiker

Knochengereiftes Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon 68
Portwein Jus / Gemüse / Verjus-Risotto

Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» / Gemüse / Rheintaler-Ribelmaisschnitte 65

Ochsenchwanz Praline ausgelöst/ Rotweinschmorsauce / Gemüse / Kartoffelstock 56

Kalbs Nierli mit wenig Fett | Senf- Cognac Sauce | Gemüse | Kartoffelstock 54

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 8.1%

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE