

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Menü mit den ersten Frühlingsboten

Sushi von der Zürichsee Seeforelle | «New Style»

und | oder

Baby Lattich | Onsen Ei | Sbrinz Schaum

und | oder

Bärlauchrahmsuppe | frische Morcheln

und | oder

Entenleber Medaillon | Maisbrioche | Zwiebelkonfi | Essigpilze

und | oder

Albeli Filet Verjus Sauce | Carciofini (kleine Artischocken)

und | oder

Hausgemachte Ravioli | Spinat Ziegenfrischkäse Füllung

Hechtfilet | Blutorangen-Emulsion | grüne Spargeln

Neue Bratkartoffeln

oder

Filet vom Iberico Pata Negra Schwein | Chorizo-Jus

Gemüse | neue Bratkartoffeln

oder

Frühlings-Morchel Risotto grüne Spargeln

Rohmilchkäse von nah und fern Rolf Beeler Mellingen

und | oder

Rhabarber Cheesecake im Glas |

und | oder

Parfaitglace «grüne Fee» | Rosa Grapefruit

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

Herkaunf Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Ziereleber 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
Portwein Jus / Gemüse / Verjus-Risotto 68

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

Ochschwanz 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