

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Menü zum Jahresanfang

Ceviche vom Zürichsee Egli

und / oder

Carpaccio von der Kalbszunge / Vinaigrette / Beluga Linsen

und / oder

Kamber-Krebs Suppe Fischmousseline

und / oder

Albelifilet / «Tofu» aus weissen Bohnen / Kräutersauce

und / oder

Hausgemachte Ravioli / aromatisiertes Trüffelöl

Hechtfilet / Weinrahmkraut

Salzkartoffeln

oder

Pyrenäen Milchlammschulter / Gemüse /

Polenta vom Rheintaler Ribbelmais

oder

Verjus Risotto / Wintergemüse

Grand Marnier Parfait-Glace / mariniertes Orangenfilet

oder

Caramelisierte Ananas / Sauerrahmglace

oder

Wissi Suusercrème / Quittenstückli / Traubensorbet

2 Gang 75 / 3 Gang 89 / 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 7.7%

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

Alternative Vorspeisen..... CHF

Reh Consommé / Pilze /Gemüsewürfeli / Kräuter / Tomaten 18

Bunter Blattsalat / Kräuter 17

Markbein / Längsschnitt / Blattsalat 19

Freiland Nüsslisalat / Safranrührei / Speck 25

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

Entenleber Medaillon gebraten / Maisbrioche / Zwiebelkonfi 28

Klassiker

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

Rindsfilet Goulasch «Stroganoff» / Gemüse / Rheintaler-Ribelmaisschnitte 60

Rindsschmorbraten / Rotweinschmorsauce / Gemüse / Kartoffelstock 56

Stubenküken / Verjus-Risotto / Gemüse / halbes oder ganzes 45/52

Verjus-Risotto / Gemüse / Pilze 38

Herkunft Fisch Zürichsee Fleisch Schweiz / Entenleber Frankreich,
Wild Deutschland Österreich Schweiz Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

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