



VORSPEISEN

„Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Fr. 16.00

Matjes von der Zürichsee Felche

serviert auf Safranbrioche

Fr. 24.00

Kleine Brachsmenwurst

serviert an Bärlauch-Vinaigrette auf buntem mediterranem Brotsalat

Fr. 26.00

Falsches Tonnato

serviert mit hauchdünnem Wildschweinhalsbraten und hausgeräucher Felchencreme mit Frühlingsbeilagen

Fr. 28.00

Würzige Bärlauch-Morchelcreme

mit Rückentatakí vom Grüninger Gitzí

Fr. 19.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Felchenfilet vom Züri Obersee „Primavera“ Fr. 44.00
an bunter Gremolata serviert auf haugemachten Zitronen-Ricottaravioli
grünem Jungspargel und Bärlauchpesto

Tranche vom Gotthard Zander gebraten Fr. 46.00
an feinsten Peperonata serviert auf bunten Linsen

Saltimbocca vom Wildschwein mit Bärlauch Fr. 46.00
serviert mit Safranraps- und Bärlauchgnocchi und buntem
Frühlingsgemüse

Kalbskotelette Fr. 58.00
an Bärlauchmandelbutter serviert mit Safranrisotto

Tafelspitzsteak vom Rheintaler Wagyu Fr. 67.00
kurzgebraten und super schmelzend serviert mit Kartoffelkerratin
und buntem Frühlingsgemüse

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Lauwarmes Osterchüechli serviert mit Sauerrahm-Mandelglacé und Frühlingsblüten	Fr. 21.00
Engadiner Arvenholzcrème mit Honigrosmarinlacé	Fr. 17.00
Basilikum-Chili Panna Cotta mit Mango-Sauerrahmglacé	Fr. 21.00
Trio für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 19.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Basilikum-Ananas, Zitronen-Thymian Kaffeekekrokant, Honig-Rosmarin, Sauerrahm-Mango	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.