



Vorspeisen

„Bärensalat“

Fr. 16.00

garniert mit herbstlichen Köstlichkeiten an
unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Hausgebeizter Alpinlachs

Fr. 26.00

serviert auf lauwarmen Randenküchlein
mit Orangenfilets und Kräutern

Geräuchertes Albeli vom Züri Obersee an Dillsauerrahm

Fr. 28.00

serviert im Kaki-Proseccojus und kleinen Gemüseperlen

Geräucherte Stockentenbrust aus Eigenjagd

Fr. 27.00

serviert serviert auf Orangen-Honigsalat mit Selleriegemüse

Selleri-Birnencrèmesuppe mit süssen Schalotten

Fr. 16.00



Hauptgerichte

Tranche vom Alpinlachs

Fr. 44.00

serviert an Vanille-Lebkuchencrème auf Süsskartoffelstock
und Pakjoggemüse

Curry vom Züri-Obersee Hecht

Fr. 39.00

serviert mit kleinem Gemüse und schwarzem Kornreis

Geschmorte Rehhaxen (Aargau)

serviert mit Bramataschnitten mit Randencully und Karotten

Fr. 41.00

Rehschnitzel (Eigenjagd)

Fr. 47.00

an Madeiracrème serviert mit Safranrisotto und
geschmorten Karotten

Kalbkotelette an Knoblauch-Kräuterbutter

Fr. 58.00

serviert mit Safranrisotto

Osso bucco Gremolata

Fr. 48.00

serviert mit Mascarponebramata



Süsse Versuchungen

Kleiner Bratapfel mit Orangen-Zimtglacé	Fr. 17.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Eierlikörglacé	Fr. 19.00
Trío für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 19.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Eierlikör Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Lebkuchen-Orangen	Fr. 6.00