



Vorspeisen

„Bärensalat“

Fr. 17.00

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

Frütierte Zucchetti Blüten

Fr. 27.00

gefüllt mit Schnittlauch-Ricotta serviert mit buntem
Melonensalat

Tatar vom Brachsmen

Fr. 29.00

an frischem Meerrettich mit kleinen Kräutern
und Honig-Dillsenfglace

Erfrischend bunter Brotsalat

Fr. 25.00

serviert mit bunten Cherrytomätlí, Kräutern und marinierten
Geissenfrischchäslí

Gurken-Minzenkaltschale mit Ravioli vom Zürichsee Fisch

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Tagliolini all aqua dolce e salata an Kamberekrebscreme serviert mit Riesenkrevetten, Hecht, und frittierten Kretzer und kleinen Tomaten	Fr. 51.00
Zürichsee Brachsmenstreifen gebacken an Mango-Chili Chutney auf lauwarmen, buntem Tomatensalat mit Safran-Rapsgnocchi	Fr. 45.00
Metzger Kotelette mit Kräuterbutter 200g serviert mit Bären Frites und buntem Gemüse	Fr. 37.00
Kalbssteak an Marillencrème mit Grünpfeffer Rosmarinkartoffeln und kleinem Gemüse	Fr. 64.00
Sûprème vom Toggenburger Ribelmais Perlhuhn gefüllt mit Ricotta an Oliven-Peperoni Salsa auf Zucchetti-Minzrisotto	Fr. 46.00

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Lauwarmes Zitronenküchlein mit gratiniertem
Saturnpfirsich und Honigrosmarinlacé

Fr. 19.00

Basilikum-Cilli Panna Cotta an Passionsfrucht
und Mandelkrokant mit Kokosnusslacé

Fr. 24.00

Trio für Geniesser

Fr. 18.00

Variation von Bärenlacé

Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenlacé

Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Basilikum-Ananassorbet, Zitrusfrüchtesorbet,
Sauerrahm-Öliven, Erdbeer Grünpeffer, Kokosnusslacé