



Vorspeisen

„Bärensalat“

Fr. 17.00

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

Jersey Blue Panna Cotta

Fr. 24.00

serviert auf Kakicarpaccio mit kleinem Salatbouquet

Hausgemachte Rehterrine

Fr. 29.00

serviert mit Meerrettichglacé und eingelegtem Rosenkohl

Weihnachtliches, falsches Tonnato

Fr. 34.00

Wildschweinbraten an geräucherter Felchencrème
mit Frutiger Kaviar und winterlichen Beilagen

Würzige Randencrèmesuppe mit frischem Meerrettich

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Zürichsee Eglifilets Grenobler Arte

Fr. 48.00

serviert an Zitrone und Kapernäpfel an Würziger Buttercrème
mit Kürbis-Meerrettich-Kartoffelstock und Stangen Brokkoli

Rehschnitzel Saltimbocca (Zürich)

Fr. 47.00

an Berberitzen-Rosmarinjus serviert mit Safranriotto

Geschmorte Wildschweinhaxe (Aargau, Zürich)

Fr. 42.00

serviert an winterlicher Gremolata und Mascarponebramata

Suprême vom Toggenburger Ribelmais Perlhuhn

Fr. 48.00

an Herbsttrompeten serviert mit Serviettenknödel, Maïsscheiben
und Karotten

Kalbskotelette

Fr. 68.00

an Morchelcrème serviert mit Weissweinsrisotto

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Grand Marnier Parfait

Fr. 18.00

Lauwarmes Schoggiküchlein
mit vanille-Mascarponeglacé

Fr. 21.00

Trío für Geniesser

Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé

Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglacé

Fr. 6.00

vanille-Mascarpone, , Safransauerrahm, Schokolade- Fleur de Sel
Honig-Rosmarin, Kaffeekrokant, Traubensorbet

alle Preise inklusive MwSt.