



## VORSPESIEN

### „Bärensalat“

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

Fr. 17.00

### Tataki vom Rehrücken

serviert auf Lauch-Currysalat mit feinen Beilagen

Fr. 29.00

### Ceviche vom Alpinlachs

serviert an Passionsfrucht, Granatapfel und Kräutern

Fr. 28.00

### Falschen Tonnato vom Reh

süsse, gehäutete Peperoni marinieren serviert an Felchencrème

Fr. 27.00

### Trilogie vom Süsswasserfisch

Matjes von der Felche, Räuchertatar vom Brachsmen und Ceviche vom Saibling

Fr. 28.00

### Würzige Melonen-Chili Gazpacho

mit getrockneten Felchenspänen

Fr. 16.00

*alle Preise inklusive MwSt.*



## Hauptgerichte

- Zürchsee Egli gebraten** Fr. 43.00  
an leichter Kamberkrebsschème und hausgemachten  
Grüenspargel Ricotta Ravioli
- Zürichsee Hecht gebacken** Fr. 49.00  
serviert mit hausgemachter Tartarsauce, Spinat-Lauchgemüse  
und Rosmarinkartoffeln
- Mit Aprikose gefülltes Wildschweinfilet** Fr. 51.00  
serviert an würzigem Kräuterjus, Kräuter-Serviettenknödel  
und Karottengemüse
- Saltimbocca vom Ustemer Reh** Fr. 47.00  
serviert an Thymianjus und Safranrisotto
- Ballotine von der Elsasser Wachtel** Fr. 51.00  
serviert an Weissweincrème und Jus mit Venere Reis  
und Karottengemüse
- Kalbskotelette** Fr. 68.00  
an Cognacsencrème serviert mit Weissweinrisotto
- Rindsfilet Diavolo** Fr. 57.00  
an Kräuterjus serviert mit Bratkartoffeln und süssen Peperonigemüse

*alle Preise inklusive MwSt.*



## Süsse Versuchungen

Basilikumchili Panna Cotta mit Passionsfruchtglacé	Fr. 18.00
Parfait von der Bündner Nusstorte serviert mit Arvenholzcrème und Zwetschgenkompott	Fr. 21.00
Trío für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 19.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Basilikum-Ananassorbet, Zitronen-Thymian Honig-Rosmarin, Erdbeer-Rhabarber-Sauerrahm, Aprikosen-Streussel	Fr. 6.00

*alle Preise inklusive MwSt.*