



VORSPESIEN

„Bärensalat“

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

Fr. 17.00

Matjes von der Felche

serviert an leichter Sauerrahm-Apfelcrème auf Friséesalat

Fr. 24.00

Felchentatar

serviert auf Brioche mit feine Beilagen

Fr. 26.00

Falschen Tonnato vom Reh

süsse, gehäutete Peperoni marinirt serviert an Felchencrème

Fr. 27.00

Zartestes, Geschmortes Wildschweinkopfbäggli

an würzigem Meerrettichjus und Randenrisotto und jungen Spargelspitzen

Fr. 29.00

Spargelcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Mandelkrokant

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

- Zürchsee Albeli gebraten** Fr. 43.00
an leichter Weisswein-vanillecrème und hausgemachten
Grüenspargel Ricotta Ravioli
- Zürichsee Hecht gebacken** Fr. 49.00
serviert mit hausgemachter Tartarsauce, Spinat-Lauchgemüse
und Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Wildschweinhaxe** Fr. 42.00
serviert an Würzigem Kräuterjus und Mascarponebramata
- 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
- Toggenburger Ribelmais Perlhuhn** Fr. 46.00
an Morchelcrème serviert mit Kräuter-Serviettenknödel
und Karottengemüse und Frühlingszwiebeln
- Kalbskotelette** Fr. 68.00
an Morchelcrème und Kräuterjus serviert mit Safranrisotto

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Lauwarmes Vanille-Mandelkuchlein mit Sauerrahmglacé und Frühlingsblüten	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