



VORSPEISEN

„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

Ceviche vom Alpinlachs

serviert an Passionsfrucht, Granatapfel und Kräutern

Fr. 28.00

Falschen Tonnato vom Reh

süsse, gehäutete Peperoni mariniert serviert an Felchencrème

Fr. 27.00

Sûprème von der Wachtel

an Süss saurem Jus mit Chili und Randen-Kirschenrisotto

Fr. 29.00

Spargelcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Mandelkrokant

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

- Zürchsee Felche gebraten** Fr. 43.00
an leichter Weisswein-vanillecrème und hausgemachten
Grüenspargel Ricotta Ravioli
- Zürchsee 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 Cognacsenfcrème serviert mit Weissweinrisotto

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
Trio 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