



Vorspeisen

„Bärensalat“

Fr. 17.00

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

Leberli vom Grüninger Gitzli

Fr. 19.00

serviert auf Nüsslisalat

Wildschwein und Peperone Tonnato

Fr. 29.00

süsse, gehäutete Peperoni marinieren serviert an Felchencreme

Würziges Rehousse auf Bärlauchbröche

Fr. 26.00

serviert mit Frühlingskräuter und Blüten

Felchentatar

Fr. 27.00

serviert auf Bröche mit feine Beilagen

Bärlauch-Morchelcreme mit Mandelkrokant und Gemüsechips

Fr. 18.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Murtensee Zander gebraten

Fr. 52.00

serviert auf Selleri-Bärlauchpürée und grünem Jungspargel
Safranrapsgnocchi

Zürichsee Albeli gebacken im Teigglí

Fr. 42.00

serviert mit hausgemachter Tartarsauce, Spinat-Lauchgemüse
und Salzkartoffeln

Wildschweinfilet Stroganoff

Fr. 56.00

serviert mit Kräuter-Serviettenknödel und buntem
Frühlingsgemüse

Lammkarrée an Kräuterkeruste

Fr. 49.00

serviert mit Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse

Helles Kräuter Gulasch vom Grünínger Gítzí

Fr. 38.00

An kräftigem Jus serviert mit Mascarponebramata

Saltimbocca vom Grünínger Gítzí

Fr. 45.00

Kräuterjus und Safranrisotto

Toggenburger Ribelmaís Perlhuhn

Fr. 46.00

an Morchelcrème serviert mit Kräuter-Serviettenknödel
und Karottengemüse

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

«Osterhüechli»

Saftiges Quark-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

Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Basilikum-Ananassorbet, Zitronen-Thymian
Honig-Rosmarin, Erdbeer-Rhabarber-Sauerrahm, Aprikosen-Streussel