



## VORSPEISEN

### „Bärensalat“

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

Fr. 17.00

### Frittierte Zucchettiblüten mit Ricotta gefüllt

serviert mit buntem Melonensalat

Fr. 26.00

### 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

### Würzige Melonen-Chili Gazpacho

mit getrockneten Felchenspänen

Fr. 16.00

*alle Preise inklusive MwSt.*



## Hauptgerichte

- Zürchsee Egli gebraten** Fr. 45.00  
an leichter Kamberkrebsscrème und hausgemachten  
Grüenspargel Ricotta Ravioli
- Zürchsee Grashecht gebacken** Fr. 49.00  
serviert mit hausgemachter Tartarsauce, und Rosmarinkartoffeln
- Falschen Tonnato vom Reh** Fr. 38.00  
süsse, gehäutete Peperoni mariniert serviert an geräucherter  
Felchencrème und Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Ustemer Reh** Fr. 41.00  
serviert an Thymianjus und Safranrisotto
- Metzger Kotelette vom Schwein 300g** Fr. 37.00  
an Mango-Chillikräuterbutter, kleines Gemüse und Bären Frites
- 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

Symphonie von der Dübendorfer Erdbeere 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