

## Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	10
Bunt gemischter Herbstsalat	12
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	16
Hirschsalsiz im Pane Caracao mit Parmesancreme und Kräuter	19
Ziegenfrischkäse Panna Cotta mit Rosenkohl, rotem Chicoreé und Laugencroûtons	21
Forellenterrine mit Kürbis -Chutney	18

Unsere Hausdressings:  
Italienisch  
Französisch  
Balsamico

## Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	18
--	----

## Suppen

Apfel-Sauerkrautsuppe	12
-----------------------	----

Kürbissuppe mit Kürbisöl und Kernen	13
--	----

## Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39 / 44  
mit goldbrauner Rösti  
und Doppelrahm

Kalbs-Cordon-bleu 48  
mit Pommes frites  
und marktfrischem Tagesgemüse

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 39  
auf einem Kräuternest  
mit Pommes allumettes

Hirschschnitzel 36 / 41  
mit Wildrahmsauce  
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl  
und Preiselbeerapfel

Hirsch oder Rehpfeffer\* 34 / 39  
mit Speck, Silbezwiebeln und Croutons  
dazu Spätzli, Rotkraut  
und Marroni

Reh oder Hirschrücken\* 65  
mit Wildrahmsauce  
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl  
und Preiselbeerapfel  
ab 2 Personen

\* je nach dem, was dem Jäger vor die Flinte läuft  
Fleisch-Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

## Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Grossmutterart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	44
	- Grossmutterart *	46
	- in brauner Butter	46
Zander	- gebacken	46
	- Grossmutterart *	48
	- in brauner Butter	48

\* Grossmutterart: pochiert in einer Weissweinsauce

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen  
Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.  
Vorweg eine Schüssel Blattsalat.

Fisch – Potpourri (ab 2 Personen)  
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet 62

Gebratenes Saiblingsfilet 41 / 46  
mit weissem Tomatenschaum  
dazu cremige Linthmais Polenta  
und blaue Urkarotten

Ganze Forelle gebraten 41  
mit Pommes allumettes  
und Spinat

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns  
täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen  
Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

## Fleischlos glücklich

Vegetarischer Wildteller im Pfännli serviert  
Spätzli mit Pilzrahmsauce  
dazu Rotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl  
und Preiselbeerapfel 29 / 34

Suuserrisotto  
mit Brie, Ruccola  
und Baumnüssen 27 / 32

## Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm	11
Marroni Crème brûlée	13
Caramel-Schokoladencreme mit Kürbis-Chutney und Schokominze	14