

## Kalte Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| Blattsalat<br>mit Kernen  | 10 |
| Bunt gemischter Wintersalat   | 13 |
| Nüsslisalat<br>an französischem Dressing<br>mit gebratenem Speck, Ei und Croutons                                 | 16 |
| Rinds Brisket kalt aufgeschnitten<br>mit Pico de gallo, Krautsalat<br>und Essiggemüse                             | 26 |
| Duett vom gebeizten Swiss Lachs<br>mit Sauerrahm<br>dazu Randen, Sauerampfer<br>und Roggenbrot                    | 26 |
| Italienischer Bohnensalat<br>mit grünen und weissen Bohnen<br>dazu Champignons, getrocknete Tomaten<br>und Oliven | 17 |

Unsere Hausdressings:  
Italienisch  
Französisch  
Balsamico (ohne Zwiebeln und Knoblauch)

## Warme Vorspeisen

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

## Suppen

Klare Gemüsekraftbrühe  
13  
mit Eierstich  
und Gemüse-Julienne

Bündner Gerstensuppe  
15  
mit Schnittlauch

Pastinakencremesuppe  
14  
mit Schnittlauchöl  
und Croutons

## Unsere Fleischspezialitäten

|   |         |
|---|---------|
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“<br>mit goldbrauner Rösti<br>und Doppelrahm                           | 40 / 45 |
| Kalbs-Cordon bleu<br>mit Pommes frites<br>und marktfrischem Tagesgemüse                                       | 49      |
| Rindskopfbäggli geschmort<br>mit Rotweinjus<br>dazu geträufeltes Parmesanrisotto<br>und Honigrüebli           | 52      |
| Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen<br>dazu Pommes allumettes   | 42      |
| Rib-Eye Steak "Swiss Prime"<br>mit hausgemachter Kräuterbutter<br>dazu cremige Polenta<br>und wilder Broccoli | 48      |

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

# Unsere Fischspezialitäten

|         |                     |    |
|---------|---------------------|----|
| Egli    | - gebacken          | 48 |
|         | - Grossmutterart *  | 50 |
|         | - in brauner Butter | 50 |
| Felchen | - gebacken          | 46 |
|         | - Grossmutterart *  | 48 |
|         | - in brauner Butter | 48 |
| Zander  | - gebacken          | 49 |
|         | - Grossmutterart *  | 51 |
|         | - in brauner Butter | 51 |

\* 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) 64  
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet

Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchöl 42 / 47  
mit Kürbiscreme  
dazu Bratkartoffeln  
und knuspriger Federkohl

Forellenfilet 46  
mit Salz-Zitronensauce  
dazu Erbsen-Kartoffelpüree  
und Rüebli

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

Spinatknödel  
auf cremigem Wirsing-Gemüseragout  
dazu Bergkäse  
und Röstzwiebeln

29 / 34

Steinpilz Triangoli  
mit Kürbiscreme  
dazu sautierte Pilze, Salbei  
und Parmesanchip

29 / 34

Petersilienrisotto  
mit geschmorter Petersilienwurzel  
und Petersilienchip

27 / 32

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| Kirschtorte   | 11      |
| Hausgemachtes Caramelköpfli   | 13      |
| Mousse von der Zartbitterschokolade                                     | 11 / 13 |
| Rüeblikuchen<br>mit Wintergewürzen, Pistazien<br>und Vanilleglace       | 14      |
| Mandarinen Parfait<br>mit Mandarinensalat, Quark, Meringue<br>und Minze | 14      |
| Portweinbirne<br>mit Zimtcreme, Haselnüssen<br>und Orangenthymian       | 15      |