

Kalte Vorspeisen

| | |
|--------------------------|----|
| Blattsalat mit Kernen | 10 |
|--------------------------|----|

| | |
|-----------------------------|----|
| Bunt gemischter Wintersalat | 13 |
|-----------------------------|----|

| | |
|---|----|
| Nüsslisalat an französischem Dressing mit gebratenem Speck, Ei und Croutons | 16 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Rinds Brisket kalt aufgeschnitten mit Pico de gallo, Krautsalat und Essiggemüse | 26 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Duett vom gebeizten Swiss Lachs mit Sauerrahm dazu Randen, Sauerampfer und Roggenbrot | 26 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Italienischer Bohnensalat mit grünen und weissen Bohnen dazu Champignons, getrocknete Tomaten und Oliven | 17 |
|---|----|

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

Warme Vorspeisen

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

Suppen

| | |
|--|----|
| Klare Gemüsekraftbrühe mit Eierstich und Gemüse-Julienne | 13 |
| Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch | 15 |
| Pastinakencremesuppe mit Schnittlauchöl und Croutons | 14 |

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 40 / 45
mit goldbrauner Rösti
und Doppelrahm

Kalbs-Cordon bleu 49
mit Pommes frites
und marktfischem Tagesgemüse

Rindskopfbäggli geschmort 52
mit Rotweinjus
dazu getrüffelttes Parmesanrisotto
und Honigrüebli

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen 42
dazu Pommes allumettes

Rib-Eye Steak “Swiss Prime” 48
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu cremige Polenta
und wilder Broccoli

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 Rüebl

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 29 / 34
auf cremigem Wirsing-Gemüseragout
dazu Bergkäse
und Röstzwiebeln

Steinpilz Triangoli 29 / 34
mit Kürbiscreme
dazu sautierte Pilze, Salbei
und Parmesanchip

Petersilienrisotto 27 / 32
mit geschmorter Petersilienwurzel
und Petersilienchip

Desserts

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