

## Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem kleinen Paradies am Ufer des  
Zürichsees!

Hier bei uns dreht sich alles um das, was uns die Natur im Herbst  
direkt vor der Tür schenkt:

Frischer Fisch, den wir am frühen Morgen aus dem See holen, um  
ihn Ihnen am selben Tag mit viel Liebe und Hingabe zuzubereiten.  
Unser Fischer, die Familie Weber aus Hurden, sorgt täglich für den  
besten Fang, und unser Küchenchef Andres Ziegler verwandelt  
diese Köstlichkeiten zusammen mit seiner  
Küchenbrigade in eine wahre Gaumenfreude.

Wir schätzen die Regionalität und lassen uns von den Jahreszeiten  
inspirieren – besonders der Herbst, mit seinen bunten Farben und  
kräftigen Aromen, bringt eine besondere Magie auf unsere Teller.  
Geniessen Sie die frischen Herbstwinde, während Sie die  
Köstlichkeiten unserer Speisekarte entdecken, die den Herbst in  
seiner schönsten Form feiern.

## Kalte Vorspeisen

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Blattsalat<br>mit Kernen                                                                                           | 10 |
| Bunt gemischter Herbstsalat<br>mit Trauben und Baumnüssen                                                          | 12 |
| Nüsslisalat<br>an französischem Dressing<br>mit gebratenem Speck und Ei                                            | 15 |
| Wildterriner im Lardomantel<br>mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat<br>und Dörrfrüchtebrot                           | 25 |
| Gebeiztes Züriseefelchenfilet<br>mit süß-saurem Apfel-Cranberryvinaigrette, Marroni<br>und Meerrettich-Panna cotta | 24 |
| Kürbis-Pilztatar<br>mit Pommerysenf, pochiertem Ei<br>und roter Essigzwiebel                                       | 20 |

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

## Warme Vorspeisen

|                                                                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| „Falsche Schiff-Schnecken“<br>Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Cafe de Paris<br>dazu servieren wir Holzofenbaguette | 18 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## Suppen

|                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  Marroni-Apfelsuppe<br>mit Baumnüssen | 14 |
| Kürbiscremesuppe<br>mit Kernen                                                                                        | 13 |
| Kartoffel-Lauchsuppe<br>mit Speck<br>und sautierten Waldpilzen                                                        | 15 |

## 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            |
| Rindsfiletwürfel<br>mit Stroganoffsauce<br>Tagliolini und Kräutersauerrahm                                                    | 52            |
| Reh- oder Hirschpfeffer*<br>mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons<br>dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni<br>und Preiselbeerapfel | 36 / 41       |
| Rehschnitzel<br>mit Wildrahmsauce<br>dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl<br>und Preiselbeerapfel                       | 43 / 48       |
| Rehrücken<br>mit Wildrahmsauce<br>dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl<br>und Preiselbeerapfel<br>ab 2 Personen         | pro Person 68 |

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Wild teils aus Österreich

## Unsere Fischspezialitäten

|         |                     |    |
|---------|---------------------|----|
| Egli    | - gebacken          | 48 |
|         | - Grossmutterart *  | 50 |
|         | - in brauner Butter | 50 |
| Felchen | - gebacken          | 47 |
|         | - Grossmutterart *  | 49 |
|         | - in brauner Butter | 49 |
| Zander  | - gebacken          | 50 |
|         | - Grossmutterart *  | 52 |
|         | - in brauner Butter | 52 |

\* 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) 69  
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel 42 / 47  
auf Wirsing-Gemüseragout  
dazu Laugenknödeln  
und Röstzwiebeln

Swisslachsfilet mit Wildkräutern 47  
an Meerrettichsauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Ackerbohnen

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

Kürbisrisotto  
mit Randen, Kürbiskernen, Blutampfer  
und Hinkelstein

29 / 34



Kürbis-Currycapeletti  
mit Curryschaum  
dazu Linsengemüse  
und Koriander

30 / 35



vegan

## Desserts

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kirschtorte                                                                                     | 10      |
| Hausgemachtes Caramelköpfl                                                                      | 12      |
| Mousse von der Zartbitterschokolade                                                             | 11 / 13 |
| Lauwarmer Marronikuchen<br>mit Vanilleglace                                                     | 14      |
| Apfeltartelettes<br>mit Vanillecreme<br>und Meringues                                           | 16      |
| Macadamia- Dulce de Leche-Glace<br>mit Zwetschkompott, gebrannter Creme<br>und Macadamiacrumble | 15      |
| Vermicelles<br>mit Meringues<br>und Rahm                                                        | 12 / 15 |