

Vorspeisen

Perigord-Trüffel-Panna cotta auf Topinamburcoulis
an Nüsslisalat mit Kürbiskernöldressing

Filet vom Bremgartner Bachsaibling auf
Karotten-Mangotatar, Kartoffenhumus,
Wasabimayonnaise und Affila Kresse

Cevapcici vom Zürcher Wildsäuli auf Pak Choi an
Erdnuss-Chilisauce

Saisonaler Salat*

Tagessuppe*

*Das Service-Team berät Sie gerne

Hauptgänge

Maronicrespelle mit Spinat-Ricotta Füllung,
gebratenen Champignons auf Tomaten-
Olivenölsauce

Filet vom Norwegischen Kabeljau (MSC) auf der Haut
gebraten an grünen Spargeln, Petersiliencoulis
und Randen-Gerstotto

Filetmedaillon und geschmorter Schulterspitz vom
Zürcher Weidekalb an Tempranillosauce,
Wurzelgemüsen und Rheinintaler
Ribelmalspolenta

Cordonbleu 150G vom Zürcher Biosäuli an
Kräuterkohlraben und Quarkpizokel

Gerne auch 280 Gramm Cordonbleu für +16 CHF Aufpreis

Desserts

Warme Griessknödel mit Brösmeli auf
Apirkosenkompott an Amaretto Glace

Mousse von Piemonteser Haselnüssen an
Rotweibirne, Birnensauce und Haselnusscrumbles

Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen
und Mangocoulis

Sorbets und Glaces:

Zitrone-Limette, Passionsfrucht, Weichselkirsche,
Blutorange

Vanille, Sauerrahm, Amaretto, Schwarzer Sesam

mit oder ohne Schlagrahm

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot
serviert

Oder ein Dessert in flüssiger Form wie z.B. ein
Glas offener Dessertwein.