

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.12.50
Hausgemachte Waldpilzterrine an Cumberlandsauce mit einer Salatblume	Fr.14.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.32.50

Suppen einmal anders

Luftige Eierschwämmli-Proseccosuppe mit einem Rehschnitzelspiesschen	Fr.9.50
Unsere bekannte Weissweinsuppe serviert mit Wildsauhroschinken	Fr.9.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken
an einer Salatblume Fr.15.50

Tinus Waldpilztoast mit Kräutern und Sherry
begleitet von einem gebratenen Wildhasenfilet Fr.16.80

Vegetarische Köstlichkeiten

Hausgemachte Spätzli mit frischen Eierschwämmli
an feiner Rahmsauce Fr.25.50

Sämiges Steinpilzrisotto mit Weisswein
und Parmesanchips Fr.25.50

Fischgerichte

Gebratener Zander an feinem Eierschwämmiragout
verfeinert mit Cognac serviert mit Thymiankartoffeln Fr.29.50

Sämiges Prosecco Risotto verfeinert mit Parmesan
dazu feine Knobli-Kräutercrevetten Fr.36.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit
Butternudeln und Gemüse Fr.34.50

Rosa gebratener Lammrücken an Knobljus
begleitet von einem Steinpilzrisotto Fr.36.50

Rinds Entrecôtes an Kräuterbutter mit
Pommes-frites und Gemüse Fr.38.50

Zürcher geschnetztes mit frischen Champignons
dazu eine knusprige Butterrösti Fr.39.50

Zartes Rinderfilet Stroganoff
mit Butternudeln serviert Fr.43.50

Unsere Hausgemachten Dessert

Hausgemachtes Marronimousse
mit frischen Feigen Fr.11.50

Zartschmelzendes Vanille-Krokant Parfait
mit karamellisierten Äpfeln und Holundersauce Fr.11.50

Feines Herbstfrüchtegratin
mit Vanilleglace Fr.11.50

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit marinierten Birnen und Nüssen Fr.11.50