

# Saisonale Gaumenfreuden

11 30- 13 30 und 17 30- 21.30 Uhr

## Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.12.50
Winterlicher Salat mit Orangenfilet und geräucherten Entenbruststreifen	Fr.15.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
<b>(Leicht,Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden</b>	<b>Fr.32.50</b>

## Suppen einmal anders

Leichtes Weissweinsüppchen serviert mit Bündnerfleisch	Fr.9.50
Kohlrabi-Safransuppe mit Rotbarschwüfel und Gemüsestreifen	Fr.10.80

## Warme Vorspeisen

Camembert im Rohschinken gebraten  
serviert mit einem Wintersalat Fr.15.50

Wildhasenfilet an Lebkuchengewürz mit  
lauwarmem Krautsalat und Sherryschaum Fr.16.80

## Vegetarische Köstlichkeiten

Knuspriges Röstipastetli mit Gemüseragout  
verfeinert mit frischen Kräutern Fr.25.50

mit Honig überbackener Ziegenkäse an Wirsing-  
Kartoffelgemüse mit Birne und Baumnüssen Fr.26.50

## Fischgerichte

Gebratener Zander an einem Wirsing-Kartoffelragout  
verfeinert mit Pommerysenf Fr.32.50

Krevetten mit Tahiti-Vanillesalz gewürzt an Safrantaglierini  
mit Gemüsestreifen Fr.36.50

## Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchelsauce mit  
Butternudeln und Gemüse Fr.36.50

Lammrücken rosa gebraten in Knobli-Kräuterkruste  
mit Kartoffelpüree und Wintergemüse Fr.36.50

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

Rinderfiletwürfel an Whiskyrahmsauce  
serviert mit Butternudeln Fr.43.50

Zartes Rinderfilet an feiner Sauce Bèarnaise  
mit Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse Fr.46.50

## Unsere hausgemachten Dessert

Mousse Duett von der Swissone Schokolade mit marinierten Orangen und Aperol Gelée	Fr.12.50
Panettone Parfait mit in Lebkuchengewürz marinierten Kirschen	Fr.12.50
Glühweinzwetschgen Gratin serviert mit Haselnussglace	Fr.12.50
Unser Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischender Joghurtglace serviert	Fr.12.50