

Aus dem Suppentopf

Bärlauchschaumsuppe mit gebratenem Bärenkrebsschwanz 15

*Klare Spargelessenz
mit hausgemachten Crevettenravioli* 12

Knackige Salate

*Buntes Salatbouquet
mit allerlei Blattsalaten, Kressen und Kräutern
serviert mit pochiertem Wachtelei* 15

Vorspeisen

*Beefsteak Tatar „mild bis feurig“
am Tisch zubereitet* 24

*Gratinierter Ziegenkäse auf Spargelcarpaccio
mit Thymianhonig* 21

*Mit Calvados flambierte Kutteln
serviert mit Salzkartoffeln* 16

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schmorbraten
an einer leichten Salbeibutter* 22

Fleisch Gerichte

*Kalbsgeschnetzeltes vom Baggli nach Zürcherart
serviert an Champignonrahmsauce* 42

*Cordonbleu vom Kalb gefüllt mit
geräuchten Wildschweintranichen und Zürcher Kräuterkäse* 44

*Grilliertes Black Angus Rindsfilet
auf blauen Stampfkartoffeln an einem Trüffelschaum* 57

*Gebratene Perlhuhnbrust mit Spargelpiccata
und Randenrisotto* 34

*Flammierte Würfel vom Rindsfilet
serviert an einer rassigen Cognac-Pfeffer Sauce* 47

*Kalbsleberli
an frischen Kräutern in Butter gebraten
mit Cognac flammiert* 36

Spanferkelrücken *ab 2 Personen* *pro Person* 46

*Dazu reichen wir Ihnen marktfrisches Gemüse
und eine Beilage nach Wahl
serviert mit Kräuterjus*

Ganze Kalbsniere *ab 2 Personen* *pro Person* 38

*Dazu reichen wir Ihnen marktfrisches Gemüse
und eine Beilage nach Wahl
serviert mit Cognac-Pfeffer Sauce*

*Beilagen nach Wahl:
Blaue Stampfkartoffeln, Quarkspätzli, Pommes Allumettes,
Gemüse, Röschti, Risotto*

Fisch Gerichte

*Wir beziehen unseren Fisch von Herrn Adrian Gerny,
Berufsfischer auf dem Zürichsee*

*Da wir nicht immer wissen was Herr Gerny ins Netz schwimmt, und wir
Ihnen den Fisch nach Ihrem Geschmack zubereiten möchten,
berät Sie unser Küchenchef oder unsere Servicecrew gerne persönlich.*

Im Zürichsee finden Sie folgende Fische:

Felchen, Seeforelle, Trüsche, Schleie, Albeli, Egli, Hecht und Rotauge

Vegetarische Gerichte

*Gerne verwöhnt Sie unser Küchenchef mit einem vegetarischen
Gericht ganz nach Ihren Wünschen.*

Beilagen nach Wahl:

*Blaue Stampfkartoffeln, Quarkspätzli, Pommes Allumettes,
Gemüse, Röschi, Risotto*

Desserts

<i>Crêpes Suzette „Le Chef“ flambiert</i>	24
<i>Hausgemachter Eiscafé</i>	12
<i>mit Kirsch oder Baileys</i>	14
<i>Sabayone mit Vanilleglace</i>	16
<i>Rhabarberschaum mit Croquant serviert mit Vanilleglace im Glas</i>	12
<i>Weisses Moccaparfait auf Baileyscreme</i>	15
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm</i>	10