

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Rapsöldressing	9
Gemischter Salat mit Baumnuss-Sherrydressing	12
Knusprige Pilzrolle mit Gemüsesalat	15
Geräuchertes Felchenfilet vom Zürisee mit Blattsalat	22
Rindfleischtatar mit Butter und Toast	23

Suppen

Gemüsebouillon mit Griessklösschen	11
Artischockencremesuppe mit Pestocroûtons	12

Vegetarisch

Frischkäseravioli mit Kräutersauce	28	
	als Vorspeise	20
Tessiner Weissweinsrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse	26	

Wir legen Wert auf ökologisch produzierte, hochwertige Lebensmittel von uns bekannten Händlern und Produzenten und beziehen ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Sämtliche Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Fisch

Zanderfilets mit Weissweinsauce, Gemüsestreifen und Pastis Basmatireis und Saisongemüsebukett		42
Bio Forellenfilets vom „Blausee“ aus dem Kandertal mit Zitrone, Olivenöl und Tomatenwürfeln Kräuterkartoffeln und Gemüsebukett	*	39

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignonrahmsauce dazu goldbraun gebratene Röstli	*	45
Lammkarree von Bündner Berglamm mit Thymian auf Linsen und frisches Marktgemüse		48
Kalbs Cordon bleu, Pommes Frites und Saisongemüsebukett		42
Rindsfilet Swiss Prim vom Grill mit grünem Pfeffer Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse		55
Gruyère Pouletbrust saftig gebraten mit Sesamkruste und Ingwerjus Buchweizennudeln und Saisongemüsebukett		38
Schweinsfiletmedaillons Swiss Prim mit Majoran und karamellisierter Birne Spätzli und Saisongemüsebukett	*	40

Weitere Beilagen: Buchweizennudeln, Spätzli, Salzkartoffeln, Röstli, Reis

* Von diesen Gerichten servieren wir auch kleinere Portionen.

Sämtliche Preise in CHF inkl. 8% MwSt.