



Vorspeisen

Jakobsmuschel - Garnele - Karottenconfit		19.00
Carpaccio vom Angus Filet – Thunfisch-Limonencreme Eierschwämmli – Aprikose		25.00
Eierschwämmli-Tatar – pochiertes Ei		20.00
Wildkräutersalat – Ziegenkäse – Speck - Trüffelhonig		17.00
saisonaler Blattsalat		9.00
gemischter Salat		10.00
Mango-Biryani-Suppe - Kichererbse		10.00
Blumenkohlsuppe – Safran – Vanille – Jakobsmuschel		12.00
Kraftbrühe mit Flädli		8.00
Kartoffel-Frischkäse-Maultaschen – Rahmeierschwämmli	Vegi	20.00
Salbeischupfnudeln – Peperonata - Erbsenschaum	Vegan	21.00

Deklaration Rind IRL / Jakobsmuschel USA / Garnele Vietnam

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Hauptspeisen

Cordon Bleu – Pommes frites – Gemüse		38.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art – Rösti		39.00 *
Wiener Schnitzel – Strohkartoffeln – Gemüse		38.00 *
Filet vom Angus Rind – Pfefferkirschen – Kartoffel-Zucchini-Küchli – Zwiebelkonfit		49.00 *
Lammrücken – Jaipur Currysauce – Kokosreis – Pak Choi		42.00 *
Kalbsfilet – Gemüseravioli – Balsamicojus - Eierschwämmli		46.00 *
Kartoffel-Frischkäse-Maultaschen – Eierschwämmli	Vegi	29.00
Salbeischupfnudeln – Peperonata - Erbsenschaum	Vegan	28.00

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration

Schwein E / Rind IRL+E / Kalb CH / Lamm IRL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Fischspezialitäten

Zanderfilet Gewürzsalzbett – Liebstockelsauce – Gemüseravioli	41.00 *
Äschenfilet - Thymianbutter – Petersilienpüree – geschmolzene Tomate	39.00 *
Eglifilet – Speckschaum – Melonen-Erbсенrisotto	41.00 *
Saibling – Eierschwämmli - Speck– Kartoffel-Zucchini-Küchli	41.00 *
Heilbutt – Aschentempura – Kokosreis – Pak Choi	42.00 *

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration

Zander CH + NL / Saibling CH Bodensee / Egli CH Bodensee / Äsche A / Heilbutt GB

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Dessert

Himbeere – Schokolade – Karamell – Fleur de Sel	14.00
Cassiscreme – Schokolade – Aprikose	14.00
Holunderblüten gebacken – Holunderbeerensorbet - Limoncelloschaum	14.00
Caramelköppli - Früchte – Rahm	10.00
Hausgemachte Sorbet oder Glace	Kugel 4.00
Käseteller - Birnenbrot – getrocknete Früchte – Nüsse	21.00 *

*kleine Portion abzügl. 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**

Serviert in 2 Gängen

Sauce Béarnaise - Pfeffersauce

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites – Croquetten - Rösti

Kartoffel-Zucchini-Küchli -Kokosreis - Gemüseravioli

Petersilienpüree – Melonen-Erbсенrisotto

Gemüse

59.00 pro Person

Deklaration

Rind IRL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Fisch-Menu

Amuse Bouche

Gruss aus der Küche

Jakobsmuschel - Karottenconfit

Mango-Biryani-Suppe – Riesengarnele

Saibling – Eierschwämmli -- Speck – Kartoffel-Zucchini-Küchli

Holunderblüten gebacken – Holunderbeerensorbet - Limoncelloschaum

Friandise

Süsse Verabschiedung

Menu 78.00

Menu ohne Vorspeise 68.00

Deklaration

Jakobsmuschel USA / Garnele Vietnam / Saibling CH Bodensee

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Degustations-Menu

Amuse Bouche*

eine kleine Überraschung unseres Küchenchefs

Carpaccio vom Angus Filet – Thunfisch-Limonencreme

Eierschwämmli - Aprikose

Blumenkohlsuppe – Safran – Vanille - Jakobsmuschel

Äschenfilet – Thymianbutter – Petersilienpüree – geschmolzene Tomate

Sorbet*

Lammrücken – Jaipur Currysauce – Kokosreis – Pak Choi

Himbeere – Schokolade – Karamell – Fleur de Sel

Friandise*

Süsse Verabschiedung

Menu komplett 110.00 / 4 Gänge 95.00 / 3 Gänge 75.00 / *kein extra Gang

Deklaration

Rind IRL / Jakobsmuschel USA / Äsche A / Lamm IRL