

"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.

Vorspeisen

Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten,
fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern,
an einer leichten Sauce aus Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilandeis 19.50

Nüsslisalat an Eiervinaigrette mit knusprigem Landbrot 18.50

Milder Sauerkrautsalat mit Crème fraîche, Orangen und Baumnüssen 17.50

Natürliche Entenlebermousse mit Brombeersauce und Radicchio 26.50

Grünkohluppe mit Parmesan und Landbrot 16.50

Hauptspeisen

Loup de mer aus Küstenfang
an Bergamottensauce, Kürbis, Oliven und Stachys 54.-

weitere Fische nach Ankunft auf Tagesempfehlung

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" (Kalbsnuss)
Rösti 49.-

Gebratene Milken mit Kardamomstreusel
Rösti, Selleriepuree, Apfel-Zwiebelkompott 47.-

Filethacktätschli vom Eringer Kampfrind à point gebraten
Kartoffel-Selleriestock mit Spinatsalat 49.-

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend