

Vorspeisen

„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Knusprige Bärlauch-Focaccia mit Dörraprikosen	Fr. 16.00
Kleine, hausgemachte Bärlauch-Wildschweinwurst serviert auf buntem Frühlingssalat	Fr. 18.00
Leberli vom Grüninger Gitzli serviert mit buntem Gemüseflan	Fr. 16.00

Suppe

Leichte Bärlauchcrèmesuppe mit Morcheln	Fr. 14.00
---	-----------

Warme Gerichte

Duett vom Greifensee Egli und Felchen serviert mit Safran-Bärlauchrisotto und buntem Frühlingsgemüse	Fr. 41.00
Tagliatelle „affumati“ serviert geräuchten Felchenfiletsstücken an Kräutergemüsesauce	Fr. 31.00
Saltimbocca vom Grüninger Gitzli mit Safranrapsgnocchi und Frühlingsgemüse	Fr. 44.00
Lerberli vom Girenbader Wasserbüffel mit Bramata und Steinpilzen-Gremolata	Fr. 36.00
Gigot vom Girenbader Lamm serviert mit Rosmarin-Knoblauch Bratkartoffeln und Peperonigemüse	Fr. 39.00
Zartes Filet vom Rind „Diavolo“ 180g serviert mit Safrangnocchi oder Bratkartoffeln und grilliertem Peperonigemüse	Fr. 47.00

alle Preise inklusive MwSt.

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Schokoladen-Whiskeymousse mit Krokant	Fr. 14.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacesorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé mit Rahm	Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone, Eiercognacglacé, Kaffeekrokant, Basilikum-Ananas Honigbaumnussglacé, Hagenbutter-Röstmandel, Joghurt-Zitronengras	Fr. 1.00

En Quete.....