



## VORSPESIEN

### „Bärensalat“

garniert mit herbstlichen Köstlichkeiten an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Fr. 16.00

### Herbstliches Ceviche der Greifenseefelche

serviert mit Kürbis-Rotkraut-Federkohlsalat mit Preiselbeeren

Fr. 24.00

### Hausgemachte Wildterriner

serviert mit Kürbiskernöl-Mayonnaise und buntem Kürbissalat mit hausgemachter Randenbrüsch

Fr. 27.00

### Hausgemachtes Maronibrot knusprig gebacken

serviert mit sautierten Eierschwämmli, Bergkäse, Kürbis und gehobeltem Hirsch

Fr. 26.00

### Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und süssen Mandeln

Fr. 16.00



## Hauptgerichte

### **Greifensee Eglifilet**

serviert an Orangen-Vanillecrème mit Weissweinriotto und süssen Schalotten und Feigen

Fr. 39.00

### **Hausgemachter Rehpfeffer** (Zürich, Aargau)

serviert mit Engadiner Pizokel und feine bunten Wildbeilagen

Fr. 39.00

### **Rehschnitzel** (Zürich, Aargau)

an Wachholderjus serviert mit gebackener Bramata mit Kürbis-Petersiliengemüse und gehobeltem Bergkäse

Fr. 45.00

### **Geschmorte Wildschweinhaxe** (Zürich, Aargau)

an dunklem Kräuterjus mit Dörrfrüchten und Preiselbeeren serviert mit hausgemachten Vollkornmaronignocchi und Wildbeilagen

Fr. 41.00

### **Feinstes Wildschwein Stroganoff** (Zürich, Aargau)

serviert mit Engadiner Pizokel und Wildbeilagen

Fr. 56.00

*alle Preise inklusive MwSt.*



## Auf Vorbestellung

**Rehrücken «Muot dal Gayer»** (Zürich, Aargau) Fr. 60.00  
Ideal auf Vorbestellung ab 2 Personen  
serviert in zwei herrlichen Gängen mit verschiedenen Beilagen

**Wild-Fondue-Chinoise** (Zürich, Aargau, Graubünden) Fr. 75.00  
Ab zwei Personen mit feinen herbstlichen Beilagen und feinsten  
Wildfleischstücken von Reh, Hirsch, Gams, Widschwein, Leber,  
Zunge etc. natürlich wenn gejagd wurde

## Süsse Versuchungen

**Herbstliches Tiramisu mit Maroni und Meringue** Fr. 16.00

**Trilogie Munt Tavrü** Fr. 18.00  
Sanddornglacé, Maroniparfait-Grandmarnier, Heidelbeermousse

**Trio für Geniesser** Fr. 18.00

**Variation von Bärenglacé** Fr. 19.00

**Hausgemachte Bärenglacé** Fr. 6.00  
Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Steinpilz  
Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Kürbis-Ingwer

*alle Preise inklusive MwSt.*