

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Focaccia mit Rohschinken	Fr. 16.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Tafelspitzcarpaccio an frischem Meerrettich Serviert mit Apfellsensalat	Fr. 17.00
Gebeizte Bündner Bachforelle aus Wildfang fein geschnitten serviert mit Rettich-Mango-Rapssalat	Fr. 18.00

Suppe

Melonenkaltschale mit Prosecco und Wels vom Greifensee	Fr. 14.00
--	-----------

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Safran-Rapsgnocchi an Eierschwämmli und butem Gemüse à la crème	Fr. 31.00
---	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Konfierte Kalbsbrust serviert an Kräuterjus mit Bramata und Pfefferminz-Zucchetti	Fr. 29.00
Gebratene Bündner Bachforelle aus Wildfang serviert mit Mandel und Kräutern, Brätlingen und buntem Gemüse	Fr. 41.00
Metzgerkotelette vom Säuli an würziger Kräuterbutter mit Brätlingen und buntem Gemüse	Fr. 36.00
Gespicktes Wildschweinfilet mit Aprikosen im Speck serviert mit Safran-Rapsgnocchi und süssen und Gemüse	Fr. 44.00
Ustemer Rehschnitzelsaltimbocca aus Eigenjagd serviert mit Kräuterjus und Safranrisotto	Fr. 39.00

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein gefüllte mit Whiskey	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, Kaffeekrokant, Aprikosen-Ingwer Kirsche-Schoggikrokant, Basilikum-Ananas, Honig-Rosmarin	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.