



VORSPEISEN

„Bärensalat“

Fr. 16.00

garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Tartar vom Alpinlachs

Fr. 26.00

serviert an Frischkäse mit Kräutern und feinstem Rotkrautsalat

Greifensee Felchenleberli an Grüninger Mirabellen

Fr. 23.00

serviert auf knackigem Blattsalat

Bunte Bruschette ...Wald, Wiese, Wasser...

Fr. 24.00

Feinster San Daniele Rohschinken, Alpin Lachs, Engadiner Hirsch

Melonenkaltschale mit Chili und erfrischender Minzenpesto

Fr. 15.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Gebratenes Felchenfilet vom Greifensee

Fr. 42.00

serviert an Basilikumpesto mit bunter Peperonata und schwarzem Kornreis

Greifensee Eglifilets

Fr. 46.00

serviert an sautierten Eierschwämmli mit Schnittlauch an vanille-Orangencrème begleitet auf Weissweinsrisotto mit Schalotten

Schmorbraten vom Ustemer Reh

Fr. 44.00

serviert an Portweinjus mit sautierten Nektarinen und Mascarponebramata

Metzgerkotelette vom Säuli

Fr. 39.00

serviert an sautierten Eierschwämmli mit Kräuterkartoffeln und buntem Sommergemüse

Oberländer Lammkarrée mit Kräuter-Zitronenkruste

Fr. 47.00

serviert auf Karotteningwerpurée mit sautierten Nektarinen und Safran-Rapsgnocchi

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Nonna's Schokoladen-Himbeerkuchen
mit Sauerrahmglacé Fr. 17.00

Erfrischendes Beeren-Tiramisu mit Krokant Fr. 16.00

Trio für Geniesser Fr. 18.00
Toggenburger Schlorzifladen mit Fetter Berta und ein
Glas Vielle Prune

Variation von Bärenglacé Fr. 19.00
Sechserauswahl aus unseren aktuellen Glacé- und Sorbetsorten

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone, Erdbeer-Sauerrahm-Vanilleglacé,
Kaffeekrokant, Honig-Rosmarin, Joghurt-Zitronengras, Basilikum-Ananas

alle Preise inklusive MwSt.



alle Preise inklusive MwSt.