

Mittagsangebot 14. bis 16. März 2018

Mittagsmenü inkl. 3dl Wasser oder Softgetränk

Vorspeisen

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

oder

Mediterraner Pouletsalat

Wochenteller

Paniertes Schweinskotelett mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

CHF 25.00

Unser Angebot von der Tafel

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Focaccia CHF 15.00

„Bärensalat“ CHF 15.00
garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing

Paupiette vom Embracher Fasan CHF 19.00
serviert auf Bärlauchflan und buntem Salat

Tataki vom Rindsfiletspitz CHF 23.00
serviert mit buntem Asiatischem Rotkabissalat

Suppe

Leichte Knoblauchcrèmesuppe mit Morcheln CHF 14.00
und Gemüseeinlage

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Safran-Vollkorn-Gnocchi CHF 31.00
serviert an Bärlauchrahmsauce mit Morcheln

Warme Gerichte

Stroganoff vom Greifensee Hecht CHF 39.00
serviert mit Bärlauchspätzli

Wildschweinkotelett CHF 44.00
mit geschmolzenen Kräutern, Safranbärlauchrisotto und Peperonigemüse

Wildschwein Ossobucco CHF 34.00
mit Mascarpone-Bramata und Steinpilzen

Matzgerkotelette vom Säuli CHF 36.00
an würziger Butter mit Rosmarinkartoffeln und buntem Wintergemüse

Zartes Filet vom Rind „Diavolo“ 180g CHF 47.00
serviert mit Safran-vollkorn Flaffis und grilliertem Peperonigemüse

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ CHF 7.00
etwas Kleines für den Gluscht

Schokoladen-Whiskeymousse mit Krokant CHF 14.00

Trio für Geniesser CHF 18.00
Lassen Sie sich überraschen

Variation von Bärenglacé CHF 18.00
sechs verschiedene saisonale Glacesorten
„auch mit zwei Löffeln erhältlich“

Hausgemachte Bärenglacé CHF 6.00
mit Rahm CHF 1.00

Vanille-Mascarpone, Eiercognacglacé, Kaffeekrokant,
Dattel-Orangenglacé, Honigbaumnussglacé, Hagenbutten-Röstmandel, Joghurt-Zitronengras