

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Focaccia	Fr. 15.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Terrine vom Embracher Fasan serviert mit Preiselbeer-Chutney und Rotkabis-Apfelsalat	Fr. 21.00
Hausgebeizte Seeforelle vom Greifensee serviert mit würzigem Bärlauchflan	Fr. 19.00

Suppe

Leichte Knoblauchcrèmesuppe mit Morcheln und Gemüseeinlage	Fr. 14.00
---	-----------

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Safran-Vollkorn-Gnocchi serviert an Bärlauchrahmsauce mit Morcheln	Fr. 31.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Stroganoff vom Greifensee Hecht serviert mit Bärlauchspätzli	Fr. 39.00
Greifensee Eglifilet an lauwarmer Kapern-Zitronen-Mandel Vinaigrette serviert mit Wildreis	Fr. 41.00
Rindsschmorbarten mit Mascarpone-Bramata und Steinpilzen	Fr. 31.00
Matzgerkotelette vom Säuli an würziger Butter mit Rosmarinkartoffeln und buntem Wintergemüse	Fr. 36.00
Zartes Filet vom Rind „Diavolo“ 180g serviert mit Safran-vollkorn Flaffis und grilliertem Peperonigemüse	Fr. 47.00

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 7.00
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 Fr. 1.00
Vanille-Mascarpone, Eiercognacglacé, Kaffeekrokant, Dattel-Orangenglacé, Honigbaumnussglacé, Hagenbotten-Röstmandel, Joghurt-Zitronengras	

alle Preise inklusive MwSt.