

## Vorspeisen

„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 16.00
Knusprige Kräuter-Appenzeller Focaccia mit Rohschinken	Fr. 16.00
Mathies von der Greifensee Felche serviert auf kleinem Blattsalat	Fr. 21.00
Möstbröckli vom Rindli auf süßem Weisskabis-Rötelikirschensalat	Fr. 19.00

## Suppe

Bisque vom Greifensee Kamberkreb mit Gemüsejuliënne	Fr. 16.00
Tomaten-Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot nach Florentiner Art	Fr. 14.00

## Fleischlose Gerichte

Hausgemachte bunte Gnocchi serviert an würziger Salbeibutter und kräftigem Peccorino	Fr. 31.00
Sweet & Sour vom Greifensee Hecht serviert mit Safranreis und schwarzem Sesam	Fr. 41.00

alle Preise inklusive MwSt.

## Fleischergerichte

<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> an Kräuterjus serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 34.00
<b>Metzgerkotelette vom Säuli</b> mit aromatischen Kräuterkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 40.00
<b>Geschmorte Wildschweinhaxe</b> an Dörrtomatenkräuter Gremolata serviert mit Mascarponebramata	Fr. 38.00
<b>Früschlingsrückensteak an Kräuterkruste</b> auf würzigem Gemüseflan und farbigen Gnocchi	Fr. 44.00
<b>Saltimbocca vom Ustemer Reh</b> auf würzigem Safran Bärlauchrisotto	Fr. 43.00

## Süsse Versuchungen

<b>Gratinierte Engadiner Arvenholz Crème</b>	Fr. 13.00
<b>Parfait von der Bündner Nusstorte</b> serviert mit Rötlikirschen	Fr. 14.00
<b>Trio für Geniesser</b> Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
<b>Variation von Bärenglacé</b> sechs verschiedene saisonale Glacésorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
<b>Hausgemachte Bärenglacé</b> Vanille-Mascarpone, Kaffeekrokant, Kirschen-Meerrettich Marzipan-Curry, Joghurt-Zitronengras, Zitronen-Thymian	Fr. 6.00

*alle Preise inklusive MwSt.*