

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Morcheln Focaccia	Fr. 16.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Greifensee Welsfilet Graved auf knackigem weihnachlichem Chinakohl-Ananassalat	Fr. 18.00
Tataki vom Engadiner Hirschkalb serviert mit winterlichem Quinoasalat	Fr. 21.00

Suppe

Randensuppe mit Meerrettich und konfierten Früchtchen	Fr. 14.00
---	-----------

Fleisch-Fischlose Gerichte

Hausgemachte Randen-Baumnussgnocchi serviert leichter Safranreduktion und buntem Wintergemüsen und würzigem Bergkäse	Fr. 34.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Weihnachtlicher Hackbraten an Kräuterjus serviert mit Bratkartoffeln und buntem Wintergemüse	Fr. 31.00
Schnitzel Jungreh aus Eigenjagd an Morchelrahmsauce serviert mit Strangolapreti und Wintergemüse	Fr. 43.00
Rückensteak vom Überläufer aus Eigenjagd an Feigenchutney und Jus serviert mit Safranrisotto und buntem Wintergemüse	Fr. 46.00
Saltimbocca vom Greifensee Welssteak an Safranreduktion, serviert mit luftigen Randen-Baunussgnocchi und kleinem Gemüse	Fr. 42.00
Zartes Rindsfiletmedaillon „Diavolo“ Portweinjus serviert mit Safranrisotto und süßem Peperoni	Fr. 48.00

Süsse Versuchungen

Zwetschgenzimtparfait mit Amarettosabayon	Fr. 14.00
Seegräbner Bratapfel im Säckli mit Vanillesauce	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, Schokolade-Rumweinbeeren, Kaffeekrokant, Marzipan-Curry, Eierlikörglacé, Bango-Kokosnusssorbet „paniert“	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.

alle Preise inklusive MwSt.