



VORSPEISEN

„Bärensalat“

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

Fr. 16.00

Hausgemachte Rehterrine

Serviert mit Mango-Chilli-Thymian Chutney und
winterlichem Salat

Fr. 26.00

Greifensee Ceviche vom Wels und Felche

An winterlichen Beilagen....

Fr. 26.00

Gebratene Entenleber

serviert auf Vielle Prune Sabayon und Apfel-Kartoffelpurée

Fr. 31.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosnuss

Fr. 16.00



Hauptgerichte

Zartes Rehgeschmetzeltes an Morchelrahm (Eigenjagd) Fr. 46.00
serviert mit Weisswein-Apfel-Birnenrisotto

Würzig schmackhaftes Wildschwein Curry (Aargau) Fr. 39.00
serviert mit schwarzem Landkornreis

Rehgulasch Bourgingnon (Eigenjagd) Fr. 41.00
serviert mit dreierlei Pizokel und Federkohl

Rindsfilet an Mango-Chilli-Chutney Fr. 58.00
serviert an Portweinjus auf Safranrisotto und süssen roten Peperoni

Greifensee Welssteak Fr. 47.00
serviert auf Lauchrahmgemüse mit Safran und
zweifarbigen Gnocchi

Greifensee Eglifilet gebraten Fr. 49.00
serviert an Madelkräuterbutter serviert mit Federkohl
à la Crème und Maluns

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Weihnachtliches Blutorange Tiramisu Fr. 15.00

Bären Schoggimousse mit Vielle Prune Aromatisiert Fr. 17.00

Trio für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Marzipan-Curry
Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Glühweinglacé