

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Focaccia	Fr. 15.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Greifensee Wels im Oberländer Rapsöl gebeizt Fein geschnittene Tranchen mit knackigem und fruchtigem Gemüsesalat	Fr. 18.00
Leberli von der Greifensee Felche auf Linsen-Dörrobstsalat mit Feigen	Fr. 24.00

Suppe

Leichte Knoblauchcrèmesuppe mit Gemüsejuliënne	Fr. 14.00
--	-----------

Fleischlose Gerichte

Offenes Raviolone serviert mit winterlichem Gemüse, Ricotta an Morchelrahmsauce	Fr. 28.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Greifensee Eglifilets an Mandel-Kräuterbutter Süßkartoffel-Meerrettichstock und kleines Gemüse	Fr. 41.00
Saltimbocca von der Pouletbrust serviert mit Steinpilzrisotto	Fr. 29.00
Bärentatze „Cordon bleu“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 38.00
Argauer Gamsgulasch im Guinnessbier (Uster) serviert mit Baumnußspätzli	Fr. 39.00
Aargauer Wildschweinfilet gespickt mit Dörrzwetschgen im Speckmantel mit Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr. 43.00

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Toggenburger Storziplade mit Eiercognacglacé	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, Eiercognacglacé, Kaffeekrokant, Dattel-Orangenglacé, Honigbaumnußglacé, Waldbeersorbet, Joghurt-Zitronengras	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.