

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
Rehfilet gebeizt mit Apfel-Birnen Balsam auf Linsen-Dörrobstsalat mit Orangenhuntee	Fr. 24.00

Suppe

Greifensee Kamberkrebs Bisque mit Gemüsejuliënne	Fr. 14.00
--	-----------

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Strangolapretti serviert mit winterlichem Gemüse und überbacken mit würzigem Bergkäse	Fr. 29.00
---	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Winterlicher Hackbraten an Kräuterjus serviert mit Rosmarinkartoffeln und würziger Peperonata	Fr. 29.00
Greifensee Eglifilet „Toscana“ an schwarzen Oliven und Dörrotomaten und Kräutern serviert Süsskartoffelstock	Fr. 41.00
Rindsfieltwürfel Bourguignon serviert mit Bramatahalbmonden	Fr. 39.00
Stockentenbrust aus Eigenjagd und Zürcher Revieren serviert an Morcheln mit Bramatahalbmonden und würziger Peperonata	Fr. 41.00
Ustemer Rehschnitzel Saltimbocca serviert auf Morchelrahmsauce mit Strangolapretti und Wintergemüse	Fr. 42.00

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 Vanille-Mascarpone, Eiercognacglacé, Kaffeekrokant, Dattel-Orangenglacé, Honigbaumnussglacé, Zwetschgensorbet, Waldbeersorbet	Fr. 6.00 Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.