

## Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Focaccia mit Rohschinken	Fr. 16.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Marinierte Geissenfrischhäslí serviert mit buntem Brotsalat	Fr. 17.00
Wildschweinrohschinken aus Eigenjagd serviert mit eingelegten Steinpilzen, Sbrinz, Olivenöl und erfrischender Zitrone	Fr. 21.00

## Suppe

Minestrone heiss oder kalt serviert	Fr. 12.00
-------------------------------------	-----------

## Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Hollundergnocchi an Steinpilzen, Salbeiknoblauchbutter und Sbrinz	Fr. 31.00
---	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

## Warme Gerichte

Greifensee Felchenfilet vom Ofen	Fr. 37.00
„Brasato“ Rindsschmorbraten	Fr. 36.00
„Cunilio al forno al pomodoro“ Kaninchen vom Ofen	Fr. 34.00
„Lughanige“ nach Originalrezept	Fr. 31.00
„Lughanigette“ nach Originalrezept	Fr. 29.00
„Sella die capriolo“ Rehrückenmédaillon im Speckmantel	Fr. 44.00

Die Hauptgerichte servieren wir mit Mascarponebramata, Steinpilzrisotto, Gnocchi oder Rosmarinkratkartoffeln, Trofie oder Gemüse

## Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 11.00
Crème vom Tiramisu mit Hollunder	Fr. 11.00
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, Kaffeekrokant, Kirsche-Schoggikrokant Joghurt-Zitronengras, Honigrosmarin, Aprikosen-Ingwer, Chazesaicherli	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.