



VORSPESIEN

„Bärensalat“

Fr. 16.00

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

Kleine gebratene Brachsmenwurst

Fr 22.00

serviert mit würzigem Lauchsalat an Kartoffelcrème mit Mandeln

Erfrischendes Ceviche von der Greifensee Felche

Fr. 21.00

serviert auf Spargel-Erdbeersalat und Frisée

Kräutertonnato vom Maibock

Fr. 26.00

serviert auf jungem Grünspargel

Würzige Karotten-Ingwercreme mit Bärlauchbüten

Fr. 14.00



Hauptgerichte

- Greifensee Welssteak Grenoble Art** Fr. 46.00
an kleinem Gemüse und Salzkartoffeln
- Gebraatenes Felchenfilet vom Greifensee** Fr. 41.00
serviert auf weissem Spargel an Arvenholzcrème,
Mandelkrokant und Radieschengemüse
- Aargauer Wildschwein Kotelette Stroganoff** Fr. 46.00
serviert mit jungem Frühlingsgemüse und hausgemachten
Safran-Rapsgnocchi
- Rehschnitzel Saltimbocca** Fr. 44.00
serviert an Thymianjus mit Safranrisotto
- Metzgerkotelette** Fr. 37.00
serviert bunter Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln
und Frühlingsgemüse
- Tomahawk vom Hinwiler Herefordrind für 2 Personen** Fr. 63.00
super zart, serviert an geschmolzener Würzbutte mit
Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Basilikum-Chili Panna Cota mit Kokosnuss-Sauerrahmglacé	Fr. 17.00
Erdbeer-Sauerrahm-vanilleglacé auf Rhabarberkompott mit Erdbeermousse und kleinen Beilagen	Fr. 17.00
Trio für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 19.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Erdbeer-vanille-Sauerrahm, Passionsfruch-Kokosnuss Kaffeekrokant, Honig-Rosmarin, Joghurt-Zitronengras	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.