



VORSPEISEN

„Bärensalat“

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

Fr. 16.00

Ceviche von der Greifensee Felche

serviert saisonalen Beilagen und Friséesalat

Fr. 21.00

Zartes Tataki vom Rehfiel

serviert auf buntem Kürbissalat und asiatischen Noten

Fr. 24.00

Hausgemachte Wildterriner

serviert auf buntem Kürbissalat serviert mit Feigen

Fr. 28.00

Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschgrüben

serviert mit süssen Mandeln und Kornblumen

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Hausgemachter Rehpfeffer (Engadin) Fr. 39.00
serviert mit Engadiner Pizokel und feinen bunten Wildbeilagen

Rehschnitzel (Aargau, Zürich) Fr. 44.00
serviert mit zweifarbigen Gnocchi und feine bunten Wildbeilagen

Hirschrückensteak mit Entenleber (Graubünden) Fr. 58.00
serviert an Dörrfrüchtejus auf Rotkraut und zweifarbigen Gnocchi

Wildscheinfilet Stroganoff (S-charl Eigenjagd) Fr. 57.00
serviert mit Haselnussspätzli und Wildbeilagen

Welssteak vom Greifensee Fr. 49.00
serviert auf Safrancrème-Lauchgemüse mit frischem Thymian
und zweifarbigen hausgemachten Gnocchi

Rehrücken «Muot dal Gayer» (Zürich, Aargau) Fr. 60.00
Ideal auf Vorbestellung ab 2 Personen
serviert in zwei herrlichen Gängen mit verschiedenen Beilagen

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Waldbeercrème serviert mit Steinpilzglacé	Fr. 15.00
Bären Schoggimousse mit Vielle Prune	Fr. 17.00
Trio für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 19.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Sanddorn, Steinpilz Honig-Rosmarin, Sauerrahm Preiselbeer, Zwetschgen-Waldbeerglacé	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.