

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Appenzeller Focaccia	Fr. 16.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Hausgeräucher Wildschweinspeck und Lardo serviert mit buntem Brotsalat	Fr. 17.00
Leberli von der Greifenseeefelche serviert mit knackigem Seegräbner Nüssli Salat	Fr. 19.00

SUPPE

Leichte Ustemer Bärlauchoèmesuppe	Fr. 14.00
-----------------------------------	-----------

Fleischlose Gerichte

Gefülltes „Choleräbli“ mit buntem Gemüse, Morcheln begleitet von zweifarbigen Gnocchi	Fr. 31.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Greifensee Hecht im Bärlauchteiggli serviert mit Karoffel-Meerrettichstampf und Gemüsejuliënne	Fr. 37.00
Greifensee Felchenfilet an Zitronengras serviert mit zweifarbigen Gnocchi und bunten Schmortomaten	Fr. 41.00
Leberli vom Oberländer Wasserbüffel mit Bärlauch serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 36.00
Girenbader Lammnierstück an Kräuterkruste serviert mit leichtem Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 43.00
Schnitzel vom Aargauer Gamsjährling an Morchelrahm serviert mit Gnocchi und Gemüse	Fr. 44.00
Wildschwein Haxe „Gremolata“ serviert mit Mascarponebramata und buntem Gemüse	Fr. 38.00

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Soufflé Grand Marnier	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, Schoggi mit Stückli, Kaffeekrokant, Zitronen-Thymian, Randen-Apfel, Zitronengras	Fr. 6.00 Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.

alle Preise inklusive MwSt.