



VORSPEISEN

„Bärensalat“

Fr. 18.00/15.00

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

Ceviche von der Greifensee Felche

Fr. 21.00

serviert mit buntem Frühsommern Gemüse

Tonnato einmal anders.....

Fr. 26.00

Hauch dünne geschnittene Wildschweinscheiben
an leicht geräucherter Felchencreme

Zarter Siedfleischsalat vom Reh und Wildschwein

Fr. 19.00

serviert mit leichter Kräuterbutter und knusprigem Hausbrot

Würzige Melonenkaltschale mit frischen Kräutern

Fr. 14.00



Hauptgerichte

- Felchenfilet vom Greifensee** Fr. 41.00
serviert mit Safran-Rapsgnocchi und würzigem Ratatouille
- Gebackener Greifensee Hecht und Wels je nach Fang** Fr. 45.00
serviert mit aromatischer Mandelbutter und Kräuterkartoffeln
- Saltimbocca vom Reh** Fr. 47.00
an Rosmarinjus serviert mit Weisswein-Minzenrisotto
- Rehgulasch «Toscana»** Fr. 38.00
an dunklem Kräuterjus, Oliven, Dörrtomaten und
frischem Thymian serviert mit Bramataschnitte
- Bärentatze** Fr. 36.00
Cordon bleu serviert mit Rosmarinkartoffeln
und buntem Gemüse
- Rindsfielt «Rossini Vors»** Fr. 58.00
serviert an mit Entenleber an Romarin mit sämigem Safranrisotto

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Erdbeer-Rhabarber Tiramí su Fr. 14.00

Bären Schokoladenmousse Fr. 16.00
mit Rahm und Mandeln

Trio für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé Fr. 18.00

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone, Kaffeekrokant, Basilikum-Ananas
Erdbeer-Rhabarber-Minze, Zitronen-Thymian, Sauerrahm-Safran

...von Mittwoch bis Freitag servieren wir Ihnen
Tagesfrische Mittagsmenüs mit Fisch, Fleisch und
vegetarische Gerichte mit kleinen Vorspeisen dazu...

alle Preise inklusive MwSt.