

Vorspeisen

„Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing oder Arvenholzdressing lassen Sie sich überraschen

Fr. 16.00

Carpaccio von der Wildschweinroulade

serviert an Herbstlicher Arvenholz-Vinaigrette, Steinpilzen und Parmesan

Fr. 19.00

Herbstliche Pilzterrine

serviert an Gossauer Quittenconfit mit eingelegten Steinpilzen und buntem Herbstsalat

Fr. 17.00

Pfannenstieler Trüffel

serviert mit hausgemachten Safran-Rapsgnocchi und Taleggio überbacken

Fr. 28.00

Suppe

Frische Eierschwämmlicrèmesuppe

Fr. 14.00

Warme Gerichte

Bunte Variation von herbstlichen Beilagen

Fr. 34.00

Fisch nach Tagesfang vom Fischer Zollinger, fragen Sie uns.....

serviert nach Tagesangebot oder nach Wahl gemäss Tafel.....

alle Preise inklusive MwSt.

Wild aus Eigen- und Heimischer Jagd

Hausgemachter Rehpfeffer (Zürich und Aargau) mit Engadiner Krautpizokel, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Kastanien und vielem mehr....	Fr. 39.00
Zarte Reh schnitzel (Zürich und Aargau) serviert an Kornellkirschenjus mit Kürbisbaumnussgnocchi und kleinen Herbstbeilagen	Fr. 44.00
Geschmorte Wildschweinhaxe (Zürich und Aargau) serviert mit Kürbis-Steinpilz-Speckerisotto	Fr. 39.00
Murmeltier Pfeffer (Engadin aus Eigenjagd) serviert mit Krautpizokel und bunten Wildbeilagen	Fr. 58.00
Rehrücken „Crasta Mora“ (Zürich und Aargau) Rehrücken (Ab 2 Personen) serviert in zwei verschiedenen Gängen mit herbstlichen Köstlichkeiten	Fr. 60.00/Person

Süsse Versuchungen

Soufflée Parfait Grand Marnier	Fr. 14.00
Crème Catalana von Engadiner Arvenholz serviert mit Steinpilzglacé	Fr. 16.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacésorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Kaffeekrokant, Traubensorbet „Americana“ Steinpilzglacé, Waldbeersorbet, Honig-Baumnuss	Fr. 6.00

alle Preise inklusive MwSt.