

## Vorspeisen

### „Bärensalat“

Fr. 18.00/15.00

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

### Ceviche vom Greifensee Wels

Fr. 21.00

serviert mit buntem Gemüsesalat

### Felchenfilets nach Toskanischer Art

Fr. 21.00

In Rapsöl eingelegte Felchenspalten mit italienischen Kräutern  
und Tomatenmark auf Carpaccio von Büffelherztomaten

### Marinierte Geissenfrischchäsli

Fr. 17.00

serviert mit buntem Salat und Kräutern

### Dreierlei schmackhafte Kaltschalen

Fr. 16.00

Melone, Gazpacho, Gurken-Avocado-Chili

## Hauptgerichte

**Felchenfilet vom Greifensee** Fr. 41.00  
an leichter Safran-vanillecrème serviert mit Safran-Rapsgnocchi  
auf geschmorten Cherrytomaten

**Welssteak in Cartoccio** Fr. 42.00  
Serviert im Crêpespapier mit süsser Peperonata, Bratkartoffeln  
und Kräutern

**Rehschnitzel Saltimbocca** Fr. 45.00  
an Rosmarinjus serviert mit Cherrytomaten-Oliven Risotto

**Rehrücken Médailles im Rapsmantel** Fr. 47.00  
an Rosmarinjus serviert mit süsser Peperonata und  
Safran-Rapsgnocchi

**Zarter Tafelspitz** Fr. 43.00  
an Salsa verde und Fischer Meerrettichcrème serviert mit  
Bratkartoffeln und Schmorgemüse

## Süsse Versuchungen

Bären-Crèmeschnitte mit Brombeeren Fr. 16.00

Luftiges Bären Schokoladenmousse Fr. 16.00

Trío für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé Fr. 18.00

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Fruchtzitroneglacé, Kaffee-Kalua  
Joghurt Zitronengras, Honig-Rosmarin, Sauerrahm-Aftereight