

## Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Morcheln Focaccia	Fr. 16.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Ceviche von der Greifensee Wels auf knackigem Quinoasalat	Fr. 18.00
Süss-sauerer Kackicarpaccio serviert mit winterlichem Quinoasalat und Wildschweinspeck	Fr. 19.00

## Suppe

Topinamburcrèmesuppe mit Morcheln	Fr. 14.00
-----------------------------------	-----------

## Fleisch-Fischlose Gerichte

Hausgemachte Randen-Baumnussgnocchi serviert leichter Safranreduktion und buntem Wintergemüsen und würzigem Bergkäse	Fr. 34.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

## Warme Gerichte

<b>Weihnachtliche Hacktäschli</b> an Kräuterjus serviert mit Bratkartoffeln und buntem Wintergemüse	Fr. 31.00
<b>Greifensee Felchenfilet</b> an Safranreduktion serviert mit Randen-Baumnussgnocchi und Wintergemüse	Fr. 39.00
<b>Curry vom Ustemer Überläufer</b> mit winterlichem Wildreis	Fr. 38.00
<b>Saltimbocca vom Reh aus Eigenjagd</b> serviert mit Morchelrisotto	Fr. 44.00
<b>Schweinsfilet im Speckmantel mit Dürrrüchten</b> an Moreheln serviert mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 41.00
<b>Zartes Rindsfilet an Mango-Chillisalasa</b> Portweinjus serviert mit Rosmarinkartoffeln und süsser Peperoni	Fr. 48.00

## Süsse Versuchungen

<b>Arvenholz-Panna Cotta mit Grüninger Honig</b>	Fr. 14.00
<b>Lauwarmes Schoggichüechli mit Eierlikörglacé</b>	Fr. 14.00
<b>Trio für Geniesser</b> Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
<b>Variation von Bärenglacé</b> sechs verschiedene saisonale Glacesorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
<b>Hausgemachte Bärenglacé</b> mit Rahm	Fr. 6.00 Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.

vanille-Mascarpone, Schokolade-Rumweinbeeren , Kaffeekrokant,  
Marzipan-Curry, Eierlikörglacé, Bango-Kokosnussorbet „paniert“

*alle Preise inklusive MwSt.*