

## Vorspeisen

<b>„Bärensalat“</b> garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 16.00
<b>Marinierte Geissenfrischchäsli «Primavera»</b> serviert mit buntem Grünspargelsalat mit Oberländer Erdbeeren	Fr. 17.00
<b>Ceviche vom Greifensee Wels</b> serviert mit buntem Sommergemüsesalat	Fr. 19.00
<b>Tonnato vom Wildschweinrücken aus Aargauer Jagd</b> serviert mit buntem Sommersalat	Fr. 24.00

## Suppe

<b>Rüebli-Ingwercreme mit karamelisierten Mandeln</b>	Fr. 14.00
---	-----------

## Fleischlose Gerichte

<b>Hausgemachte Safran-Rapsgnocchi</b> serviert mit Eierschwämmli, buntem Gemüse und Bergkäse überbacken	Fr. 31.00
<b>Greifensee Felchenfilet gebraten mit Zitronengras</b> an Kamberkrebscreme serviert mit Safran-Rapsgnocchi und Schmortomätli	Fr. 41.00
<b>Greifensee Hecht-Curry</b> Herzhaftes würziges Curry serviert mit original Sanpatong Reis	Fr. 39.00

alle Preise inklusive MwSt.

## Fl<sup>e</sup>isch Gerichte

Rehgeschnetzeltes aus Z <sup>u</sup> rcher und Aargauer Jagd serviert mit Eierschwämmli und knuspriger Röstli	Fr. 42.00
Saltimbocca Überläufer aus Z <sup>u</sup> rcher und Aargauer Jagd serviert mit Safran-Rapsnocchi und buntem Sommergemüse	Fr. 44.00
Metzgerkotelette 380g serviert mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 39.00
Butterfeine Kalbsmilken Paninert mit Raps serviert mit Randenrisotto und Nachtkerzenblüten	Fr. 32.00

## S<sup>u</sup>sse Versuchungen

„Das verlorene Ei“ Erdbeer-Rhabarber Sorbet mit Tannenschäum, Stachelbeerenkompott und Mandelkrokant	Fr. 14.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanille-Mascarponeglacé	Fr. 16.00
Trio für Geniesser	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé Vanille-Mascarpone, Honig-Rosmarin, Kaffeekrokant Joghurt-Zitronenthymian, Basilikum-Ananas, Erdbeer-Rhabarber	Fr. 6.00

*alle Preise inklusive MwSt.*