



VORSPEISEN

„Bärensalat“

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

Fr. 16.00

Sautierte Felchenleber an Aprikosenkonfit serviert auf Friséesalat

Fr. 28.00

Winterliches Ceviche von der Felche

serviert mit kleinem Gemüse und süsser Kleinigkeit....

Fr. 24.00

Hausgemachte Terrine Hinwiler Hereford Rind

Gefüllt mit Herz, Nieren, und gehacktes
mit klassischem Selleriesalat und Camberland Sauce

Fr. 26.00

Paprika-Rahm-Sauerkrautsuppe

mit frischem Fenchel

Fr. 14.00

alle Preise inklusive MwSt.



Hauptgerichte

Geschmorte Wildschweinhaxe an Honigglasur Fr. 41.00
serviert an frischen Kräutern, Sesam und frischem Fenchel mit
Kartoffel-Gemüsegröstl

Zartes Wildschweinfilet Stroganoff Fr. 46.00
serviert mit Engadiner Krautpizokel

Felchenfilet vom Greifensee gebraten Fr. 44.00
an bunter Gremolata serviert auf Linsen und Gemüsejuliënne

Greifensee Hecht gebacken Fr. 46.00
serviert mit Salzkartoffeln und hausgemachter Kräuter-Mayonäise

Puschlaver Gulasch vom Hinwiler Herford Rind Fr. 39.00
serviert mit Mascarpone-Kräuterbramata

Entrecôte vom Hinwiler Hereford Rind Fr. 52.00
serviert an frischen Kräutern, Knoblauch, Peperonchino
mit Zweifarbigen Gnocchi und buntem Wintergemüse

Oberländer Lammkarrée an Kräutern Fr. 44.00
an Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin und süsse Peperoni

alle Preise inklusive MwSt.



Süsse Versuchungen

Winterliches Tiramí sù mit Mango in Malibu
Mariniert....

Fr. 15.00

Engadiner Arvenholzcrème gratiniert
mit Steinpilzglacé

Fr. 17.00

Trío für Geniesser

Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé

Fr. 19.00

Hausgemachte Bärenglacé

Fr. 6.00

vanille-Mascarpone, Orangen-Ingwer Sorbet, Sanddorn
Kaffeekrokant, Honig-Rosmarin, Marzipan-Curry

alle Preise inklusive MwSt.