

Vorspeisen

Bärensalat

Bunter knackiger Blattsalat garniert mit saisonalen Nüssen, Früchten Beeren und Gemüse an unserem Hausdressing
Lassen Sie sich überraschen

Fr. 16.00

Bunter Kürbissalat mit gezupftem Ziegenfrischkäse

serviert mit Trauben, gepökeltem Gemüse und eingelegten Steinpilzen an würziger Kräutervinaigrette mit Meerrettich

Fr. 18.00

Herbstliches Ceviche von der Greifensee Felche

Serviert mit buntem Gemüse, Früchten und Kräutern

Fr. 21.00

Gebeizten Hirschrücken dünn aufgeschnitten

serviert mit eingelegten Steinpilzen, Parmesanhobel, Oberländer Rapsöl und Zitronen

Fr. 24.00

Suppe

Würzige Kürbiscrèmesuppe

mit frischen Meerrettich und karamelisierten Mandeln

Fr. 14.00

Eierschwämmlicrèmesuppe

mit frischen Waldkräutern und Dörrblüten

Fr. 14.00

alle Preise inklusive MwSt.

Wildgerichte

- Rehpfeffer** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00
serviert mit bunten Randenspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Safranbirnen und kleinem Gemüse....
- Rehschnitzel** „Zürich und Aargau“ Fr. 45.00
an Preiselbeerjus serviert mit Engadiner Krautpizokel, Rotkraut, glasierten Maroni, Safranbirnen und kleinem Gemüse....
- Geschmorte Wildschweinhaxe** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00
serviert mit Bramatahalbmonden an dunklem Jus serviert mit Dörrfrüchten und Preiselbeeren
- Gamsschnitzel** „Aargau und Graubünden“ Fr. 46.00
serviert mit Engadiner Krautpizokel, Rotkraut, glasierten Maroni, Safranbirnen und kleinem Gemüse....
- Rossini vom Hirschkalbrücken** „Graubünden“ Fr. 57.00
an kräftigem Wildjus serviert mit Entenleber kleinen Blütenkarotten und Engadiner Krautpizokel
- Rehrücken Mot dal Gajer** „Zürich und Aargau“ Fr 60.00/Pers.
Prämiert und getestet vom «Züritip»
serviert ab zwei Personen in zwei Gängen mit zwei verschiedenen Herbstbeilagen

Ebenfalls servieren wir Ihnen Fisch nach Tagesfang und Fleisch nach Tagesangebot an. Fragen Sie unseren Service nach den Spezialitäten

alle Preise inklusive MwSt.

Süsse Versuchungen

warmer Waldbeerauflauf Fr. 15.00
mit Vanillecrème und frischer Meringuehaube

Engadiner Arvenholz Crème Catalane Fr. 17.00
serviert mit Honigrosmarinlacé

Trio für Geniesser Fr. 18.00
Toggenburger Schlorzifladen serviert mit Fetter Berta
und einem kleinen Vielle Prune

Variation von Bärenlacé Fr. 18.00
Sechs hausgemachte, kleine assortierte Glacékugeln auch für
zwei Personen zum Degustieren

Hausgemachte Bärenlacé Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone Glacé
Honig-Rosmarin Glacé
Steinpilz Glacé
Zitronen-Thymian Sorbet
Kürbis-Ingwer Sorbet
Waldbeersorbet Sorbet