

Vorspeisen

„Bärensalat“

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

Fr. 16.00

Marinierte Geissenfrischchäsli «Primavera»

serviert mit buntem Grünspargelsalat mit Oberländer Erdbeeren

Fr. 17.00

Gebeitzte Lachsforelle

dünn aufgeschnitten serviert mit frischem Meerrettich und Honigdillsenfglacé

Fr. 19.00

Ceviche von der Greifensee Felche

serviert mit Mango, Avocado, Chili und frischem Kerbel und Dill

Fr. 19.00

„Tonnato“ von der Greifensee Felche und Wildschweinrücken

serviert mit buntem Gemüssesalat

Fr. 21.00

Suppe

Melonenkaltschale mit frischen Kräutern und Blüten

Fr. 14.00

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Safran-Rapsgnocchi

Serviert mit Eierschwämmli, buntem Gemüse und Bergkäse überbacken

Fr. 31.00

Greifensee Felchenfilet gebraten

an erfrischender Gremolata serviert mit Safran-Rapsgnocchi und bunten Schmortomätli

Fr. 41.00

alle Preise inklusive MwSt.

Fleisch Gerichte

Geschmorte Reihaxen serviert an Dörrtomaten, Oliven und verschiedenen Kräutern mit gratinierten Bramatahalbmonden	Fr. 39.00
Rehrückenmédaillon im Speckmantel serviert mit Safranrapsgnocchi und buntem Gemüse	Fr. 47.00
Konfierter Kalbshalsbraten serviert mit Rosmarinkartoffeln und buntem Sommergemüse	Fr. 34.00
Bärentatze Cordon bleu serviert mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 37.00
Rindsfilet „Diavolo“ serviert mit Safranrisotto	Fr. 56.00

Süsse Versuchungen

Duett von der Kirsch Kirschenstrudel mit Kirschensorbet 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.