

VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
Kopfsalatherz ✓ Onsen Ei Sonnenblumenkerne	19.00	
Gemischter Salat ✓ Rohkost Blattsalat	19.00	
Nüsslisalat Speck Champignons	19.50	
Saucen: Hausdressing Oliven-Balsamicosauce Kürbis-Vinaigrette		
Tomatenterrine auf Mozzarellaperlen ✓ Olivenöl Basilikum Fleur de Sel	23.00	
Hausgemachte Entenleberterrine Aprikosen-Chutney Briochetoast	28.00	
Tatar Hand geschnitten vom Schweizer Weiderind Essiggemüse Briochetoast	29.00	
Jamón Ibérico Pata Negra Grand Reserva D.O. Feigen Pfeffer	36.00	52.00
Marinierter Thunfisch Avocado Zitrone Wasabi Sakura Kresse	36.00	

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe ✓ Amarettoschaum steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne	17.00
Hummersuppe Hummerfleisch Crème fraîche Karottenchips	32.00

PASTA


	Kleine Portion	Hauptgang
Kalbfleischravioli Kalbsjus gebratene Steinpilze	27.00	40.00
Tjarin al tartufo  leichte Rahmsauce Wintertrüffel	29.00	48.00

AUS DEM WASSER

Zuger Felchenfilet in Alpbutter gebraten Mandeln Blattspinat Salzkartoffeln	40.00	48.00
Seeteufelmedaillons im Speckmantel Olivensauce Lauch Kartoffelpüree	46.00	54.00
Moules et Frites Tomate à la crème Weisswein	40.00	48.00

OCHSEN KLASSIKER

Kalbsleberli gebraten Butter Salbei Rösti	39.00	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Weisswein-Rahmsauce Champignons Rösti	45.00	52.00
Kalbskotelett 350g Jus Waldpilze Safranrisotto		73.00
Steirisches Backhendl Preiselbeer Zitrone Petersilienkartoffeln		48.00
Rinderfilet vom Schweizer Weiderind Gemüseperlen Trüffelrisotto	150gr 66.00	180gr 73.00
Chateaubriand vom Schweizer Weiderind Ab 2 Personen Sauce Béarnaise Gemüseauswahl Gebackene Kartoffelkroketten oder Pommes frites	150gr 72.00	200gr 83.00

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet 
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.