

Winter Menu 2018/19

Menu

Nüsslisalat aus dem Zürcher Oberland
mit Streifen vom Bündner Trockenfleisch
und Crostini mit Wintertrüffel-Tapenade

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
und seinen gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte mit Portwein-Sauce
an buntem Wurzelgemüse aus dem Ofen
und getrüffelter Sellerie-Mousseline

Nougat-Mousse auf Pistazien-Biskuit mit Cassis-Birnenkompott
und Mandarinen-Glace

Menu komplett zu CHF 98.00
Saisonaler, vegetarischer Zwischengang anstelle Suppe
Mehrpreis CHF 9.50

Möchten Sie Ihr Menü vor dem Hauptgang
durch ein leichtes Fruchtsorbet mit Prosecco nappiert aufwerten?
Mehrpreis CHF 9.50

Dieses Menu servieren wir Ihnen vom 1. November 2018 bis 28. Februar 2019

Winterangebot

Vorspeisen

Nüsslisalat aus dem Zürcher Oberland mit Streifen vom Bündner Trockenfleisch und Crostini mit Wintertrüffel-Tapenade	CHF	17.00
Saisonaler Blattsalat mit gehacktem Bio-Ei vom Guldenen, und gebratenem Speck an Kürbiskernöl-Dressing	CHF	18.00
Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs mit Dill-Honig-Senfauce an Salat vom jungen Spinat und Winter-Portulak	CHF	24.00
Geisskäse-Terrine mit Nüssen an Safran-Portwein-Birne, Feigensenf-Marmelade und hausgemachtem Früchtebrot	CHF	21.00

Suppen

Steinpilz-Kraftbrühe mit Sherry und Wurzelgemüse-Streifen	CHF	16.00
Süppchen von der gelben Pro Spezie Rara-Rande mit Meerrettich-Haube und Spiess vom Orkney-Lachs	CHF	14.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und seinen gerösteten Kernen	CHF	13.00

Vegetarisch (auch als kleiner Zwischengang erhältlich)

Shirataki-Nudeln (Asiatische Reismudeln) mit mariniertem Curry-Gemüse, sautierten Litschi und Kokos-Limettenfond (Vegan)	CHF	35.00
Butterpilz-Ravioli auf winterlichem Spinat mit Petersilien-Schaumsauce und marinierten Kürbiskugeln	CHF	36.00
Mit Alpsbrinz gratinierte Capuns an Wurzelgemüse und Verjus-Schaumsauce	CHF	37.00

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Birnen-Sorbet mit Prosecco nappiert	CHF	9.50
-------------------------------------	-----	------

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Sauerkraut mit Räuschling-Schaumsauce und Petersilien-Kartoffeln	CHF	48.00
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte mit Portwein-Sauce an buntem Wurzelgemüse aus dem Ofen und getrüffelter Sellerie-Mousseline	CHF	54.00
Rosa gebratenes Rindsfilet an Sauce vom „Pepe Valle Maggia“ mit dreierlei Rüeblen und weisser Tessiner Limonen-Polenta	CHF	59.00
Mit Honig glasierte Entenbrust an Cranberry-Jus mit cremiger Wirsing-Praline und gebratenen Safran-Gnocchi	CHF	46.00

Dessert

Nougat-Mousse auf Pistazien-Biskuit mit Cassis-Birnenkompott und Mandarinen-Glace	CHF	14.00
Parfait von karamellisierten Baumüssen an Kompott von Zwerg-Orangen und gebackenem Mandelkuchlein	CHF	16.00
Cheese-Cake von Zitrusfrüchten mit Zitronengras an Litschi-Kompott	CHF	15.00