

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat		
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/ gross</i>	13/ 16
Catalonia-Salat		
<i>mit frischer Limonen-Olivenöl-Emulsion, Grissini und Parmesanchip</i>		17
Karotten-Orangensuppe		
<i>mit Orangenschaum</i>		11
Geflämmter Rhabarber		
<i>mit Burrata, Pumpernickel, Bourbon-Pfeffer und Basilikum-Glace</i>		19
Mais Panna Cotta		
<i>mit eingelegtem Babymais, Arrancini und Kräutercreme</i>		18
Rindstartar		
<i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>70gr./140gr.</i>	22/ 31
Gebeizter Lachs		
<i>auf Roggenbrot mit Schnittlauchcreme und Gartenkressesalat</i>		21

HAUPTGÄNGE 11.30 – 14.00

Frittierte Bananenblüten		
<i>mit Twister-Kartoffeln, Chillimayo und asiatischem Gemüsesalat</i>		25
Geschmorter Kalbschulterbraten		
<i>mit Tagliolini, Morchelrahmsauce und Ratatouille</i>		27
Weisser Spargel		
<i>mit marinierten Erdbeeren und gebackenem Paneer</i>		34
Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See		
<i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>		39
Swisslachswürfel		
<i>auf Kartoffel-Sellerie-Püree, grünem Gemüse und karamellisierten Cashew Nüssen</i>		39
Tagliata vom Rindsentrecôte		
<i>an Chimichurri-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Rucola und Parmesansplitter</i>		48
Burger vom Osomo-Jungrind		
<i>im hausgemachten Urdinkel-Hanfsamen-Bun, Schalotten-Konfit Trüffel-Mayonnaise und Süsskartoffelfries</i>		38
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes		
<i>mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonales Gemüse</i>		47