

VORSPEISEN

Kohlrabicremesuppe <i>mit Gartenkresse, Kartoffelpüree und Limonenöl</i>	13
Bunter Blattsalat <i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	klein/gross 13/16
Gratinierter Tomme-Käse <i>mit grillierten Rondini-Zucchini und Portobellopilz</i>	20
Ricotta-Gemüseterrine <i>mit Kräutersalat und Tomatencoulis</i>	20
Rindstatar <i>mit Brioche, konfiertem Eigelb und eingelegtem Gemüse</i>	klein 70gr. /gross 140gr. 22/31
Zweierlei vom Swisslachs <i>gebeiztes Lachsmosaik und Lachs im Noriblatt mit Apfelperlen und Frisseesalat</i>	23

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Randengnocchi <i>mit marinierten Fetawürfeln, Baumnuss-Chrunch und Estragonschaum</i>	25
Secreto vom Schwein <i>an Chimichurri-Sauce, Pommes Duchesse und Frühlingsgemüse</i>	27
Orangen-Risotto <i>mit karamellisiertem Fenchelsalat und Ingwerschaum</i>	34
Maispouardenbrust <i>mit roter Tessiner Polenta, Mais-Espuma und Popcorn</i>	39
Tagliata vom Rinds-Entrecôte <i>auf Serviettenknödel, mit Brasato -Ravioli, Thymianjus und Marktgemüse</i>	49
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonalem Gemüse</i>	47
Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See <i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i>	39
Swisslachsfilet <i>mit einer Kräuterkruste, Kartoffel-Sellerie Püree, Frühlingsgemüse und Safrancreme</i>	41

Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, Maispoularde aus Frankreich, ausser anders deklariert. Fischknusperli stammen aus Europa.

*Bei Fragen zu Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MWST*