

VORSPEISEN

Kohlrabi Cremesuppe			
<i>mit Gartenkresse, Kartoffelpüree und Limonen Öl</i>			13
Bunter Blattsalat			
<i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i>	<i>klein/gross</i>		13/16
Gratinierter Tomme-Käse			
<i>mit grillierten Rondini-Zucchini und Portobellopilz</i>			20
Ricotta-Gemüseterrine			
<i>mit Kräutersalat und Tomaten Coulis</i>			20
Rindstatar			
<i>mit Brioche, konfiertem Eigelb und eingelegtem Gemüse</i>	<i>klein 70gr. /gross 140gr.</i>		22/31
Zweierlei vom Swisslachs			
<i>gebeiztes Lachsmosaik und Lachs im Nori Blatt mit Apfelperlen und Friséesalat</i>			23

HAUPTGÄNGE

Frischer Spargel			
<i>an Orangen-Espuma, Arancini gefüllt mit Mozzarella und Blaubeeren</i>			25
Poulet Geschnetzeltes Stroganoff			
<i>mit Kräuter-Tagliatelle und Tagesgemüse</i>			27
Orangen-Risotto			
<i>mit karamellisiertem Fenchelsalat und Ingwerschaum</i>			34
Tagliata vom Rinds-Entrecôte			
<i>auf Serviettenknödel mit Brasato-Ravioli, Thymianjus und Marktgemüse</i>			49
Zürcher Kalbgeschnetzeltes			
<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-Selleriepüree, 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*