

VORSPEISEN

Schwarzwurzelcrème-Suppe <i>mit Randen-Eierstich und Schnittlauch 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
Rotkraut-Panna Cotta <i>mit marinierten Waldpilzen, Federkohl-Chip und Cranberry-Chutney</i>		20
Rindstatar <i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i>	<i>klein 70gr. /gross 140gr.</i>	22/31
Gebeizter Lachs <i>auf Roggenbrot mit Schnittlauchcreme und Gartenkresse Salat</i>		21

HAUPTGÄNGE

Spinat-Ricotta-Quiche <i>mit gebackenem Feta und Cranberry-Chutney</i>		25
Kalbsblankett <i>mit Kartoffel-Kürbis-Püree und glasierten Karotten</i>		27
Kürbis Gnocchi <i>mit Rotkrautschaum und Cranberrys</i>		34
Stroganoff vom Osomo-Jungrind <i>mit Paprikarahmsauce, Kräuter-Tagliolini und Wintergemüse</i>		39
Grilliertes Rinds-Entrecôte <i>mit Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse</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, roter Tessiner Polenta Schnitte dazu ein geräuchertes Tomaten-Peperonicouli und Parmesanschaum</i>		39