

Vorspeisen

- Grünes aus der Nachbarschaft**
von Pura Verdura mit Hausdressing 12
- Schwarze Baumnuss**
dazu Roggencracker, Berg Brie aus
Unterwasser und Malanser Entenschmand 22
- Kürbis vom Quartierhof Wynegg**
im Ofen geröstet, eingelegt und als Creme
mit Apfelchutney 18
- Linsensuppe**
mit Balsamico, Thymian Espuma und
Chicharrones vom Alpschwein 14
- Ceviche vom Züriseefisch**
an einer Birnen-Sellerie Marinade mit
Sauerrahm 21
- Swiss Lachs aus Lostallo**
mit Wacholdern gebeizt, dazu Maisblinis und
Kräuterhüttenkäse aus Einsiedeln 23
- Limmattaler Wurstsalat**
auf Silserbrötli mit gesalzenen Kürbiskernen 16

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Wir informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Hauptgänge

Hausbrotknödel

mit sautierten Regio Pilzen, Rotkabis,
Büschelbirne und Seebueb Bierrahmsauce 32

Sellerieschnitzel

mit Kartoffelstampf, Pura Verdura Gemüse
und Sauce Tartar 29

Wirzroulade

mit herbstlicher Einkornfüllung,
Pastinakenchips und Cironé überbacken 30

Geröstete Aubergine

auf Peperonicoulis, gebackene Schwarzwurzel
und Brunnenkresse 31

Hausgemachte Pasta

mit Regio Pilzsauce, Brunnenkresse,
Kräuterschaum und Züri Trüffel 36

Zürichsee Felchenfilets

mit Kürbispüree, Jungspinat und
Estragonrahmsauce 44

Zürichsee Bouillabaisse

Einlage nach Fang des Tages mit Sauce
Rouille und hausgemachte Brioche 23/41

Bündner Bio Ente

Kürbispüree, sautierter Rotkabis, eingelegte
Zwetschgen und Rosmarinjus 46

Hacktäschli vom Jersey Ochsen

mit Kartoffelstampf, Saisongemüse und
Züri Trüffel 38

**Das Tagesspecial verrät Ihnen
gerne unser Servicepersonal.**

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Wir informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Desserts

Cheesecake

mit Mandelsablé, Karamellsauce und
Apfelsorbet

16

Blaues Entlein

gefüllt mit Mascarpone-
mousse auf einem
Moccasaucenspiegel

16

Zwetschgen Tarte Tatin

mit Sauerrahmglace

14

Marroniparfait

mit Amaretto Chriesi und Crumble

16

Sorbet/Glace:

Himbeere, Apfel, Sauerrahm, Schoggi
Pro Kugel

5

Käseplatte

dazu Winterfrüchte, Nüsse und Konfi

18

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Wir informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Unsere Partner

Mehl für Teige, Brot, etc.: Mühlerama Tiefenbrunnen

Saisongemüse: Betina und Stefanie, Pura Verdura im Kreis 8 | Hanspeter Landert, Quartierhof Wynegg im Seefeld

Eier: Gut Mädikon, Stallikon

Milch: Martin Schuler, Hof Drälikon in Hünenberg

Käse: Andre Rust, Käserei Eyweid in Zäziwil | Adrian Stoffel, Chäs Hütte Rust am Rigi, | Käserei Stoffel in Unterwasser

Pilze: Vincenzo Ramunno, Regio Pilz aus Adliswil | Augustus Feinkost, Züri Trüffel

Fisch: Adrian Gerny, Züriseefische | Lachs aus Lostallo Swiss Alpine Fish AG

Bio Ente: Familie Clavadetscher, Galliana Malans

Fleisch: Ronny Hornecker, Metzgerei Ziegler | Martin Schuler, Hof Drälikon in Hünenberg