

Herzlich willkommen in unserem kleinen Paradies am Ufer
des Zürichsees!

Hier bei uns dreht sich alles um das, was uns die Natur direkt vor
der Tür schenkt:

Frischer Fisch, den wir am frühen Morgen aus dem See holen, um
ihn Ihnen am selben Tag mit viel Liebe und Hingabe zuzubereiten.
Unser Fischer, die Familie Weber aus Hurden, sorgt täglich für den
besten Fang, und unser Küchenchef Andres Ziegler verwandelt
diese Köstlichkeiten zusammen mit seinem
Sous Chef Markus Brun und der Küchenbrigade in eine wahre
Gaumenfreude.

Wir schätzen die Regionalität und lassen uns von den Jahreszeiten
inspirieren – besonders der Herbst, mit seinen bunten Farben und
kräftigen Aromen, bringt eine besondere Magie auf unsere Teller.
Geniessen Sie die frischen Herbstwinde, während Sie die
Köstlichkeiten unserer Speisekarte entdecken, die den Herbst in
seiner schönsten Form feiern.

Kalte Vorspeisen

Blattsalat
mit Kernen 10

Bunt gemischter Herbstsalat 12

Nüsslisalat
mit Ei, Speck, Croutons
und französischem Dressing 16

Kalbstatar
mit gepickelten Pilzen, Sauerrahm
und Rotkrautsalat 25

Mousse von der geräucherten Forelle
mit mariniertem Kürbis, Rucola
und Kürbiskernen 18

Farbiges Randen-Carpaccio
mit Geisskäse, Honig, Kräutersalat
und Baumnüssen 21

Unsere Hausdressings:
Italienisch
Französisch
Balsamico (ohne Zwiebeln und Knoblauch)

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schnecken“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	18
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Suppen

Zürisee-Fischsuppe mit Safran, Gemüsejulienne und deren Einlage	15
Kürbissuppe mit Kernen	13
Pilz-Cappuccino mit sautierten Waldpilzen	14

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit goldbrauner Rösti und Doppelrahm	39 / 44
Wildschwein-Cordon-bleu mit seinem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites und marktfrisches Tagesgemüse	42
Rindsentrecote mit Portweinjus dazu Kartoffel-Gratin und farbige Peperonata	52
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	39 / 44
Rehpfeffer / Hirschpfeffer* mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni	34 / 39
Rehrücken mit Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel ab 2 Personen	65

* je nach dem, was dem Jäger vor die Flinte läuft

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch beim Wild teils Österreich

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Grossmutterart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	46
	- Grossmutterart *	48
	- in brauner Butter	48
Zander	- gebacken	47
	- Grossmutterart *	49
	- in brauner Butter	49
Fisch – Potpourri (ab 2 Personen) unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet		64

* Grossmutterart: pochiert in einer Weissweinsauce

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.
Vorweg eine Schüssel Blattsalat.

Gebratenes Zanderfilet 42 / 47
auf cremigen Lauch-Ragout
und Laugen-Speck-Knödel

Ganze Forelle gebraten 41
mit Salzkartoffeln
und Rahmspinat

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

Fleischlos glücklich

Vegetarischer Wildteller im Pfännli serviert
Spätzli mit Pilzrahmsauce
dazu Rotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl
und Preiselbeerapfel 28 / 33

Kürbis-Ravioli 29 / 34
mit Hokaido-Kürbis, Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

Pastetli 29 / 34
mit Planted Geschnetzeltem
und Pilzrahmsauce

Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Lauwarmer Marronikuchen mit Vanilleglace	15
Cheesecake mit Preiselbeeren und Haselnuss	14
Gebrannte Creme mit Portweinfeigen	14