

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 Winter, mit seinen sanften
Schneeflocken und herzlichen Aromen, bringt eine besondere
Magie auf unsere Teller. Geniessen Sie die frischen Winterwinde,
während Sie die Köstlichkeiten unserer Speisekarte entdecken,
die den Winter in seiner schönsten Form feiern.
Lassen Sie sich von wärmenden Gerichten und festlichen Aromen
verzaubern, die die kalte Jahreszeit zu einem genussvollen Erlebnis
machen.

Kalte Vorspeisen

Blattsalat
mit Kernen 10

Bunt gemischter Wintersalat 13

Nüsslisalat
mit Ei, Speck, Croûtons
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
Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch	14
Pilz-Cappuccino mit sautierten Waldpilzen	14

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit goldbrauner Rösti und Doppelrahm	39 / 44
Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und marktfrischem Tagesgemüse	48
Rindsentrecote mit Portweinjus dazu Kartoffel-Gratin und farbige Peperonata	52
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen mit Pommes allumettes	42
Schweinsfilet im Speckmantel mit Portweinjus dazu cremige Polenta und wilder Broccoli	43

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Grossmutterart *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	46
	- Grossmutterart *	48
	- in brauner Butter	48
Zander	- gebacken	49
	- Grossmutterart *	51
	- in brauner Butter	51
Fisch – Potpourri (ab 2 Personen) unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet		66

* 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 cremigem 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

Spätzlipfanne mit Rahmsauce dazu Wintergemüse, Pilze, Bergkäse und Röstzwiebeln	28 / 33
Kürbis-Ravioli mit Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	29 / 34
Pastetli mit Planted Geschnetzelttem und Pilzrahmsauce	29 / 34

Desserts

Kirschtorte	10
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Lauwarmer Marronikuchen mit Vanilleglace	15
Cheesecake mit Preiselbeeren und Haselnuss	14
Gebrannte Creme mit Portweifeigen	14