

Unsere Menüempfehlungen für den Herbst 2018

Vorspeisen

Handgemachte Kürbis - Mezzalune (Ravioli): Gefüllt mit hausgemachter Ricotta und Baumnüssen.

Panzanella: ein Sommersalat aus der Toskana mit aromatischen, sonnengereiften Tomaten, Brotwürfeln, Oliven und Gurken

Gemüsesalat: Mariniertes, gegrilltes Gemüse mit Feta und Pistou

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet: mit mediterranem Fenchelgemüse (+ 3.-)

Gartensalat: mit Kräutern, Blumen und hausgemachten Frischkäsepralinen und einem fruchtigen Dressing

Suppen

Zürisee–Bouilleabaisse: im französischen Fischsuppenklassiker schwimmt bei uns auch Züriseefisch mit. Serviert mit Rouille und Baguette(+ 5.-)

Rüebli–Kokosmacchiato: Leicht, würzig, frisch und fruchtig

Kräftiges Tomatensüppchen: sonnenverwöhnte Tomaten werden mit Kräutern im Ofen geschmort. Die ganze Kraft des Sommers im Suppenteller.

Hauptgänge

Leicht geräucht und sanft gebraten unser Lammfilet. Ein kräftiges, aber zartes Schweizer Lammierstück, dazu der urchige Geschmack vom Holzfeuer. Begleitet wird das Lamm von einem Purée von weissen Bohnen und Kartoffelgratin.

Brasato: kräftiger Rindsbraten aus dem Rotweinbad. Mit Gemüse butterweich geschmort. Zum Fleisch, der kräftigen Sauce gibt's Spätzli und Ofengemüse.

Kalbsrahmbraten: zarte Tranchenvom Braten an leckerem Rahmsösschen und gebratenen Steinpilzen Die hausgemachten grünen Nudeln schmecken dazu wunderbar.

Monikas Polpette: Hacktätschli nach einem Familienrezept. Eine Sauce zum „drilige“ und Kartoffelstock mit Erbsen.

Vegi: Mit Käse überbackene gefüllte Peperoni. Die Füllung ist aus verschiedenen Gemüsen, Linsen und Fregola sarda.

Käse

Gerne präsentieren wir Ihnen eine spezielle Auswahl von Schweizer Rohmilchkäsen. Begleitet wird der Käse von unserem hausgebackenen Fruchtebrot und Quittensenf

Dessert

Der Schoggi-Klassiker: Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern. Dazu gibt's ein Himbeerparfait aus unseren Gartenhimbeeren

Karamell-Panna cotta mit Maldonsalz: Dazu gibt's „besoffene“ Herbstfrüchte

Tarte Tatin in Begleitung von Vanilleglacé

5- Gänge 88.-/4 Gänge 80.-/ 3 Gänge 70.-

Kinder bis 7 gratis, ab 7 bis 12 Jahren: 25.-

Das ess ich nicht: Essen Sie vegetarisch oder vegan? Mögen Sie keine Zwiebeln oder keinen Fisch? Vertragen Sie keine Milchprodukte oder Gluten? Ihr Wohl liegt uns am Herzen, aber wir brauchen diese Infos frühzeitig – also bei der Reservation.

Bitte entscheiden Sie sich vorab für ein gemeinsames Menü. Ausnahmen sind für Kinder, Vegetarier und Allergiker möglich.