

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Geisskäsemousse mit caramelisierten Nüssen und Portweimbrot v	8
Wildschwein-Coppa aus Sent im Unterengadin mit eingelegtem Knoblauch GF	8
Gebratene Speckzwetschgen (6 Stk.) GF	5
Knuspriges Knoblibrot v	4.5
Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss angebraten)	8.5
Geflügelleber-Parfait mit Brioche und Apfel-Chutney	9
Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peterli GF	9.5
Gemüse-Tempura mit Limonen-Miso-Dip v	8

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

Die meisten Gerichte können durch Austauschen der Stärkebeilage glutenfrei serviert werden.
 Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Salate und Suppen

Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF/V	8.5
Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons v	9.5
Nüsslisalat mit panierten Kalbsmilkenwürfeln und Topinambur-Chips	12.5
Marktsalat Saisonblattsalate mit Knusper-Speck, Ei und Croûtons	11.5
Gartensalat Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten, Avocado, Pilzen und gerösteten Pinienkernen	16.5
Rüebli-Ingwer-Suppe mit knusprigen Kichererbsen v	9
Grüniger Rieslingschaumsuppe mit Croûtons v	9

Hauptgänge

Knusprige Entenbrust mit Orangen-Gewürzsauce Rotkraut und Hausmacher-Spätzli mit Mohn	38
Hanger-Steak vom Zürcher Oberländer Rind mit Rotwein-Zwiebel-Confit und Dukkah Saisongemüse und Knusperkartoffeln GF	29
Hirschen-Burger Saftig-würziger Hirsch-Hamburger im Sesam-Bun-Brötli mit knackigem Gemüse und hausgemachtem Ketchup dazu knusprige Pommes frites	26
Schweinsfilet im Speckmantel mit körniger Senfsauce Sämiger Karoffelstock und saisonales Gemüse GF	36
Grillierte Bio-Lachstranche mit Calamares Kressesauce, feine Nudeln und Saisongemüse	38
Zanderfilet mit Mandel-Kruste und Weissweibutter Basmati-Mischreis und Saisongemüse GF	36
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Ricotta Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Kräutern v	24
Hausgemachte Falafel mit Sour Cream auf lauwarmem Gemüsesalat mit Sesam-Dressing v	24

Desserts und Käse

Bitterschokoladenmousse mit kandierten Orangen GF/V	12
<i>Mini-Version</i>	6
Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schokoladennetz GF/V	12
Zitronen-Panna-Cotta mit Cranberry-Sauce GF/V	10
<i>Mini-Version</i>	6
Vanille-Töpfli v	10
Vanillecrème mit eingelegten Beeren, Joghurt und Streusel	
<i>Mini-Version</i>	6
Don Pedro	
Crèmiges Frappé mit einem Schuss Amarula GF/V	9
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg	16
mit hausgemachten Früchtebrot und Apfel-Chutney v	
<i>Kleine Portion</i>	12