

## Menu à la viande

Menu mit Fleisch

Gurkencarpaccio mit Rohschinken  
dazu kandierte Cherry-Tomaten an reduziertem Aceto Balsamico

Gebratenes Filet vom Wildkaninchen  
auf Shiitake-Frikassée

Lammrücken an Rosamarinjus  
in Begleitung von Kartoffeln „Parisienne“ und Speckbohnen

Hausgemachte Topfenknödel mit Aprikosenfüllung  
auf Beerenkompott

Menu in 3 Gängen  
Menu in 4 Gängen

CHF 55.—  
CHF 62.—

## Menu de poisson

Menu mit Fisch

Sautierte Jakobsmuscheln an Krustentierdressing  
serviert mit sommerlichen Blattsalaten

Gebratene Tigercrevetten an Sojabutter  
im Beet von herbstlichem Wokgemüse

Baby-Zanderfilet an Pernod-Safranschaum  
gebettet auf Sepianudeln und Gartengemüse

Trilogie von der Crema Catalana  
Amaretto – Mocca - Honig

Menu in 3 Gängen  
Menu in 4 Gängen

CHF 51.—  
CHF 58.—

## Menu végétarien

Vegetarisches Menu

Tomaten-Concasse an Basilikum dressing  
im Mozzarella-Ring

Ragoût von der roten Beete  
gekrönt von Minz-Pinienkernrisotto

Gefüllter Kohlrabi mit Karotten-Ingwerpurée  
garniert mit Kapuziner-Chardonnaysauce

Fruchtiges Mangomousse mit Kiwimark  
auf süßem Biskuit

Menu in 3 Gängen  
Menu in 4 Gängen

CHF 46.—  
CHF 53.—

## Menu surprise

Lass dich überraschen...

in 3 Gängen  
Vorspeise – Hauptspeise – Dessert

50.—

in 4 Gängen  
kalte Vorspeise – warme Vorspeise – Hauptspeise – Dessert

57.—

Unser Rind- und Schweinefleisch, sowie diverse Salate und Gemüse, beziehen wir hauptsächlich vom hauseigenen Bio-Bauernhof in Wolfertswil. Zugekauftes Fleisch und Gemüse stammen aus der Schweiz.