

Menüs Herbst

1

Herbstlicher Blattsalat mit Kürbiskernen

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Taglierini und Herbstgemüse

Vermicelles mit Meringue und Trauben

49.00

2

Kürbis-Currysuppe

Am Stück gebratene Trutenbrust
mit Preiselbeerjus, Kräuterknödel und Herbstgemüse

Sauserparfait mit Haselnuss-Apfelcrêpes

52.00

3

Nüsslisalat mit Croutons und Ei

Rehpfeffer mit Quarkspätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

Zwetschgenragout mit Zimteis

58.00

4

Cesar Salat

Zarte Perlhuhnbrust an Cabernet-Jus,
serviert auf Parmesanrisotto und Romanesco

Tiramisù-Schnitte mit Trauben

Fr. 59.00

5

Herbstlicher Salat mit Rauchlachstreifen

Zarter Rinds-Schmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelmousseline und jungem Wirz

Quitten Tarte-Tatin mit Sauerrahmeis

Fr. 69.00

6

Herbstsalat an Nussdressing
mit Avocadotatar

Dörrtomatensuppe

Zarter Kalbsbraten an Pilzsauce
mit Taglierini und Romanesco

Gebrannte Vanillecrème
mit knuspriger Karamellkruste

Fr. 73.00

7

Herbstlicher Salat an Orangen-Thymianvinaigrette mit Kürbischutney

Wirzsuppe mit Röstschalotten

Rehnüssli an Wildrahmsauce
mit Quarkspätzli und Wildgarnitur

Panna Cotta mit Beerensauce

Fr. 76.00

8

Nüsslisalat mit Wachtelei
und Kräuter-Croutons

Steinpilzsuppe

Falsches Kalbsfilet an Cabernetjus
mit Kürbisrisotto und Saisongemüse

Warme Zwetschgentarte
mit weissem Moccaeis

Fr. 81.00

9

Knackige Blattsalate an Schnittlauchvinaigrette
mit gebratenen Waldpilzen

Rehrücken an Wildrahmsauce
mit Quarkspätzli und Wildgarnitur

Zwetschgen-Sauerrahmparfait mit Gewürzorange und Cassisfeigen

89.00

10

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettich
und Salatbukett

Rieslingsuppe mit Knusperspeck

Roastbeef an Pommery-Senfsabayon
mit Schmelzkartoffeln und Saisongemüse

Tarte Tatin von der Quitte mit Sauerrahmeis

Fr. 93.00

11

Carpaccio von Schottischer Lachs-Kresseroulade
mit Apfel-Stangenselleriesalat und Sesam-Pailetten

Schwarzwurzelsuppe mit Petersilienschaum

Duo von Maispoulet- und Wachtelbrust an Wachholderjus
mit Kartoffelgaletten und Herbstgemüse

Geschmorter Boskoopapfel mit Mandel-Rosinenfüllung

99.00

12

Geräuchertes Forellenfilet auf Avocadotatar
an Limonen-Dillvinaigrette

Consommé mit Sherry

Kalbsfiletmedaillon an Cabernetjus
mit Kartoffelmousseline und Saisongemüse

Vermicelles-Mousse mit Grand-Marnier-Birne

Fr. 103.00

13

Selleriecarpaccio mit geräucherter Entenbrust
und Steinpilzen

Apfelweinsuppe mit Meerrettich-Crostino

Zürcher Oberländer Rindsfilet-Médaille an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Gemüse

Gereifte Käse aus der Region

Orangencrêpe mit Sauerrahmeis und Grand Marnier

122.00

14

Steinbuttfilet auf Gemüsetatar mit Sanddorn

Ochsenschwanzessenz mit Ochsenschwanzstrudel

Gebratenes Doradefilet Cremolata auf Kürbis-Raviolo

Entrecôte vom Lumabeef an Safranjus
mit Spinat-Gnocchetti

Gereifte Käse aus der Region

Gefüllte Birne mit Mandelflan

149.00