

Menu à la viande

Menu mit Fleisch

Ruccolasalat mit Landrauchschinken
gekochte Wachteleier und reduzierter Aceto Balsamico

Roulade von der Perlhuhnbrust an reduziertem Rowein
mit gebratenem Spargel

Rindsentrecôte mit Zitronenkruste an Ingwerjus
Limetten-Schupfnudeln und junges Gemüse

Vanille-Joghurtmousse
mit Pfirsich

Menu in 3 Gängen
Menu in 4 Gängen

CHF 58.—
CHF 65.—

Menu de poisson

Menu mit Fisch

Jakobsmuscheln mit Zucchettistreifen an Olivenöl
Tomatenwürfel & frischer Basilikum

Hausgemachte Nudeln
mit frischen Kräutern und geräuchertem Lachs

Duett von Seeteufel und Zander an Sojasauce
mit gebratenem Gemüsereis

Exotische Parfait-Trilogie

Menu in 3 Gängen
Menu in 4 Gängen

CHF 54.—
CHF 61.—

Menu végétarien

Vegetarisches Menu

Gebratener Schweizer Brie
mit Lattughino-Mixsalat an Rapsöldressing

Gazpacho

Kartoffelgnocchi mit Parmesan
auf mediterranem Gemüse

Variation von der Erdbeere

Menu in 3 Gängen

CHF 46.—

Menu in 4 Gängen

CHF 53.—

Menu surprise

Eine Überraschung von Gang zu Gang. Unser Küchenchef kocht nach seinen Vorstellungen und berücksichtigt gerne Ihre Wünsche. Sagen Sie uns, was Sie lieber nicht essen möchten.

in 3 Gängen

52.—

Vorspeise – Hauptspeise – Dessert

in 4 Gängen

59.—

kalte Vorspeise – warme Vorspeise – Hauptspeise – Dessert

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.