

Vorspeisen

Lauwarmer Steinpilzquiche an Salat von Sellerie
und Blaubeeren mit Haselnussdressing an
Rotweinmayonnaise

Pulpo (Spanien) gebraten mit Mortadella und
Herbstgemüsen auf Süsskartoffelcoulis an
Fenchelsamensauce

Asiatisches Tatar vom Aargauer Biorind auf
Avocadopüree an Mango- und Sporsensalat
mit Kirchererbsencracker

Saisonaler Salat*

Tagessuppe*

*Das Service-Team berät Sie gerne

Hauptgänge

Blumenkohl geschmort auf Wurzelgemüsen an
Baumnusspesto und Birnenrisotto

Auch als Vorspeise möglich

Filet von der Griechischen Dorade Royale
gebraten mit Artischocken und Datteritomaten auf
Fregola Sarda, an Salsa verde

Filet vom Tiroler Hirschkalb an Quittenbrandsauce,
Wurzelspinat und Stock von Filisurer Bio-
Bergkartoffeln

Cordonbleu ^{160G} vom Zürcher Weidekalb an
Kräuterrüebli und Quarkspätzli

Gerne auch 300 Gramm Cordonbleu für +15 CHF Aufpreis

Desserts

Tiramisu von Fellenberg-Zwetschgen an Rotwein-
Zwetschgenkompott und Vieille Prune-
Zwetschgensauce

Mandelcroquant-Parfaitglace und Linzerschnitte an
Traubensalat und Susersauce

Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen
und Mangocoulis

Auswahl an Sorbets und Glaces:

Zitrone-Limette, Passionsfrucht, Aprikose, Erdbeere

Vanille, Sauerrahm, Haselnuss, Schwarzer Sesam

mit oder ohne Schlagrahm

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot
serviert

Oder ein Dessert in flüssiger Form wie z.B. ein
Glas offener Dessertwein.