

# 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 <sup>160G</sup> 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.