

Melone – Tomate - Gurke

marinierte Melonen mit gepickelten Cherrytomaten, Gurken und Rucola
marinated melon with pickled cherrytomatoes, cucumber and rocket salad

15 

mit einer Portion Limmattaler Landrauchschinken + 12

with a portion of swiss smoked ham

Crèmesuppe vom Frühlingslauch

mit Parmesan Croûtons und Kräuteröl
cream soup of spring leeks with parmesan croûtons and herb oil

15 

Stadt – Land – Fluss

Hausgebeiztes Saiblingstatar
mit Meerrettich Panna Cotta und Limmattaler Landrauchschinken
brined char tartare with horseradish panna cotta and swiss smoked ham

19 32

Zweierlei vom Seetaler Kalb

mit Jus, Pariser Kartoffeln, Karottenvariation und Erbsen
Swiss veal made two ways served with jus, Parisienne potatoes, carrots and green peas

56 

Sautierte Frutiger Eglifilets

mit Kräuter-Mandel-Pesto, Fregola Sarda und Rettichgemüse
Seared perch fillets with herb – almonds – pesto, Fregola pasta and radish vegetables

48

Hausgemachte Gnocchi

mit Rahmsauce, Spinat, Pfirsich und Caramelisierten Baumüssen
Homemade gnocchi with cream sauce, spinach, peach and caramelised walnuts

29 

WEINEMPFEHLUNG

Rosé «Exuperantius» AOC, 2023

Smith & Smith Ltd, Zürich, Schweiz
Traubensorten: Pinot Noir

10cl 9 / 75cl 60