



Unser 6-Gang Degustationsmenü

auf Wunsch in 3, 4 oder 5 Gängen
...und gerne auch mit Weinbegleitung!

Hirsch / Jakobsmuschel / Quitt

Duett vom leicht geräucherten Tatar vom Hirschrücken
& abgeflämmter Jakobsmuschel
mit gerösteten Baumüssen und sanft gegarten Safran-Quitten

Riesling / Trauben / Blüten

Cremige Riesling-Schaumsuppe mit Trauben
und getrockneten Blüten von Rosen, Ringelblumen und Kornblumen

Entenleber / Zwetschge / Portwein

Gebratene Entenleber mit Zwetschgen
und Portwein-Jus auf getoastetem Butter-Zopf

Swiss Lachs / Kürbis / Grünkern

Sanft gegartes Filet vom Swiss Lachs (Lostallo GR)
mit Verjus-Sauce, Kürbis, gebackener Kartoffelrolle und Grünkern

oder

Rehrücken / Mirza-Apfel / Wildrahmsauce

Rosa gebratenes Filet vom Schweizer Rehrücken
mit Cognac-Wildrahm-Sauce, Quark-Spätzli,
Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel und Rosenkohl

Käse / Früchtebrot / Feigensenf

Käsewagen mit Spezialitäten aus der Region natürlü Züri Oberland©

Akazienhonig / Meringue / Sanddorn

Akazienhonig-Panna cotta mit Sanddorn-Sorbet,
hausgemachter Meringue und karamellisiertem Rosmarin

6-Gang Degustations-Menü komplett (mit Swiss Lachs oder Rehrücken) 128

5-Gang-Menü (Käse oder Dessert) 118

4-Gang-Menü (Vorspeise + Suppe + Swiss Lachs oder Rehrücken + Käse oder Dessert) 108

3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Swiss Lachs oder Rehrücken, Käse oder Dessert) 86

Das Degustationsmenü servieren wir auch gerne in einer vegetarischen Variante.

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 8.80 / Gang



Wild auf Wild aus Schweizer Jagd

Vorspeisen

Nüsslisalat / Croûtons / Ei	16
+ gebratener Speck	+3
Freiland-Nüsslisalat aus Zürich mit knusprigen Croûtons und gehacktem Ei der Familie Vögeli aus Illnau + auf Wunsch mit gerösteten Speckwürfeln der Metzgerei Lustenberger (Uster)	
Wildschwein / Sanddorn / Blauschimmelkäse	24
Dünn geschnittener Rohschinken vom Wildschwein mit Jersey-Blue-Käse von Wili Schmid (Lichtensteig SG) und einer Sanddorn-Salsa verfeinert mit „Rosa Grapefruit Malfy Gin“®	
Kürbis / Kichererbse / Buchenpilz	24
+ Jacobsmuschel	+9
Vegane Variationen vom Zürcher Kürbis: geschmort mit Kräutern eingelegt mit einem Hauch von Estragon Hummus mit gepickelten Buchenpilzen + auf Wunsch mit einer gebratenen Jacobsmuschel	
Hirsch / Jakobsmuschel / Quitte	29
Duett vom leicht geräucherten Tatar vom Hirschrücken & abgeflämmter Jakobsmuschel mit gerösteten Baumnüssen und sanft gegarten Safran-Quitten	
Entenleber / Zwetschgen / Portwein	29
Gebratene Entenleber mit Zwetschgen, und Portweinjus auf getoastetem Butter-Zopf	als Hauptspeise 48

Herbstliche Suppen

Riesling / Trauben / Blüten	15
Cremige Riesling-Schaumsuppe mit Trauben und getrockneten Blüten von Rosen, Ringelblumen und Kornblumen	
Kürbis / Amaretto / Kürbiskernöl	16
Samtsuppe vom Illauer Muskat-Kürbis vom Talacherhof in Illnau mit „Amaretto Disaronna“®, steirischem Kürbiskernöl und einem würzigem Kürbis-Amaretti-Chutney	

Wild: zu 100 % aus heimischer Jagd

Rehpfeffer / Spätzli / Traubensaft 39

In rotem Traubensaft gebeizter Rehpfeffer mit Quark-Spätzli,
3 Stunden gekochtem Rotkraut, karamellisierten Maroni und Wildbeilagen

Wildschwein / Polenta / Buchenpilze 42

Entrecôte vom Wildschwein mit in Portwein eingelegten Zwetschgen
auf roter Tessiner Polenta und gebratenen Buchenpilzen

Wildgeschnetzeltes / Grappa / Waldpilzen 48

Rosa gebratenes Geschnetzeltes vom regionalen Reh-Entrecôte und Hirsch-Filet
mit Waldpilzen, einem Schuss Tessiner Grappa und Quark-Spätzli

Hirsch / Polenta / Rosenkohl 52

Rosa gebratenes Filet vom Hirsch mit Akazienhonig-Portwein-Jus
auf cremiger roter Tessiner Polenta und wildem Rosenkohl

Reh / Mirza-Apfel / Wildrahmsauce 64

Rosa gebratenes Filet vom Schweizer Rehrücken kleine Portion 56
mit Cognac-Wildrahm-Sauce, Quark-Spätzli,
Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel und Rosenkohl

ab 2 Gästen: **Rehrücken / Quark-Spätzli / Pilze** 68

Mit Waldpilzen garnierter tranchierter Rehrücken aus dem Züri Oberland
serviert in zwei Gängen mit Cognac-Wildrahmsauce, Quark-Spätzli,
Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl und mit Waldpilzen garniert

Fisch

Swiss Lachs / Kürbis / Grünkern 56

Sanft gegartes Filet vom Swiss Lachs (Lostallo GR)
mit Verjus-Sauce, Kürbis, gebackener Kartoffelrolle und Grünkern

vegan

Grünkern / Maroni / Haselnuss 36

Grünkern-Maroni-Pancake mit Thymian, glacierten Maroni,
gerösteten Haselnüssen und Blättern vom Rosenkohl

vegetarisch

Quarkspätzli / Rotkraut / Früchte 38

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, karamellisierten Maroni,
Quarkspätzli, Rotwein-Birne, Mirza-Apfel, Waldpilzen und Rosenkohl

Das kulinarische Erbe der Schweiz: die Klassiker im Rössli Illnau

Vorspeisen

Salat / Kräuter / Gewürze	Blattsalat	12
Marktfrischer knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit klassischer French- oder italienischem Balsamico-Dressing	gemischter Salat	14
Rindfleisch / Whisky / Toast		28
Tatar vom Schweizer Rind mit Schweizer Single Malt Whisky, Kapern, frisch gehackten Zwiebeln und klassischem Toastbrot	als Hauptspeise	44

Suppe

Rindssuppe / Flädli / Schnittlauch		12
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittenem Schnittlauch		

Hauptgang

Säuli / Schinken / Käse		38
Traditionelles Cordon bleu vom heimischen Säuli, gefüllt mit Greyerzer AOP und saftigem Fürstenländer Gourmet-Schinken aus Zuzwil ZH, knusprigen Schweizer Pommes frites und marktfrischem, knackigem Gemüse		
Leber / Zwiebeln / Kartoffeln		42
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger in Uster mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Kalbfleisch / Pilze / Kartoffeln		46
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz aus Pfäffikon ZH mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Tafelspitz / Kartoffel / Markknochen		48
4 Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut" mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Apfel- Meerrettich, Erdäpfelröster (in Butter geröstete geraffelte Erdäpfel) und einem Markknochen		
Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle		48
Klassisches Boeuf Stroganoff von Rindsfiletspitzen mit Champignons, Peperoni und Essiggurken, begleitet von hausgemachten Bandnudeln		

Rindsfilet / Gemüse / Gewürze 56

140 Gramm fein marmoriertes Rindsfilet vom Grill
Gentlemen's Cut mit 180 g 68
aus der Metzgerei von Manuela und Enrico Buffoni, Illnau
mit hausgemachter Kräuterbutter, klassischer Sauce béarnaise
oder Sauce vom grünen Pfeffer mit Schweizer Weinbrand
dazu marktfrisches, in Butter geschwenktes Gemüse
und knusprige Schweizer Pommes frites
(auf Wunsch auch gerne mit Rösti oder Bandnudeln)

3 Filets / Ravioli / Risotto 68

serviert in 3 Gängen:
Im Olivenöl gebratenes Schweinsfilet mit klassischer Waldpilzsauce und Gemüse-Ravioli
«Piccata milanese de luxe», Kalbsfilet im Parmesanmantel auf cremigem Safranrisotto
Rosa gebratenes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffel-Gemüse-Körbchen

Fisch

Zander / Kartoffeln / Petersilie 44

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Alpen-Zander
kleine Portion 32
aus nachhaltiger Schweizer Zucht (Susten VS)
mit klassischen Petersil-Kartoffeln und Tartarsauce

Desserts

Rahm / Zucker / Vanille 13

Gebrannte Creme aus Rahm und Schweizer Zucker mit Vanille-Doppelrahm-Glace

Maroni / Kirsch / Meringue 14

Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsch auf gebrochenen Meringues

Verjus / Grappa / Traube 14

Luftiges Verjus-Sabayon mit Tessiner Grappa und Trauben-Sorbet

Schokolade / Tonkabohne / Quitte 16

„Rössli-Stumpen“: Dark-Bourbon-Schokoladen-Ganache im Kakao-Mantel
mit Glace von der Tonkabohne und einem Quitten-Safran-Ragout

Akazienhonig / Meringue / Sanddorn 16

Akazienhonig-Panna cotta mit Sanddorn-Sorbet,
hausgemachter Meringue und karamellisiertem Rosmarin

Dunkle Schokolade / Früchte / Rahm 16

Klassisches dunkles Schokoladen-Mousse aus Dark-Bourbon-Schokolade
und demeter©-Kaffee der Familie Stefanie und Philipp Henauer (Höri ZH)
mit Früchten und geschlagenem Schweizer Rahm



Champagne & Dine am 17. Dezember 2024

Dreierlei von Tartar: Rind, Rauchlachs, Gemüse & Nicolas Feuillate

Sellerie-Vanille-Schaumsuppe & André Clouet Chalky

Cassis-Sorbet & Philipponat rosé

Rindsfilet & Hummer mit Mandarinenjus auf Zitrusfrüchte-Spinat und Schlosskartoffeln & André Clouet Grand Reserve

Zimt-Parfait mit karamellisierten Erdnüssen und Glühweinzwetschgen & Nicolas Feuillate Cuvée Palmes D'Or

5 Gang Menü, zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 220.- (Ticketing online)



Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2024

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus dem Misox mit Vanille auf Randen-Carpaccio und Sauerrahmmousse mit Kräutern

oder

Marktfrischer Adventssalat mit Dattelstreifen und gerösteten Erdnüssen mit einer Vinaigrette vom Zürcher Honig

Festlicher Karotten-Orangen-Cappuccino

5 Stunden niedergegartes Roastbeef auf Tannenzweigen mit Sauce bernaïse, Kartoffel-Lauch-Gratin und Romanesco

oder

Im italienischen Olivenöl gebratenes klassisches Zanderfilet aus nachhaltiger Zucht auf Risotto und Romanesco

Weihnachtliches Mandarinengratin mit Pistazien und Schokoladen-Whisky-Glacé

4 Gang Festtagsmenü: 85.- (Tischreservation erbeten)

8-Gang-Gala-Menü zu Silvester

Hausgebeiztes Magatello verfeinert mit Sântis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish, schwarzen Baumüssen und Gold

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe mit Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR und Salz-Mandarine

Gebratene französische Entenleber mit Portwein-Zwetschgen mit Zimt und Butterzopf

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Gebratener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo, Kumquats und Korbelscham

Geschmorte Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb auf blauem Kartoffelstampf mit Thymian und Romanesco

Käse-Spezialitäten aus der Bergregion natürl ZH mit hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

Karamellierte Cayenne-Ananas mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

8 Gang Silvestermenü: 165.- inkl. Mineralwasser und Kaffee (Ticketing online)

Brunch am 25.12., 26.12. und 1.1.2025

Lachs aus dem Lostalio-Tal, regionales Brot aus der Bäckerei Nüssli (Illnau), Schweizer Butter, Honig, Marmeladen, Schweizer Wurst und Aufschnitt von der Metzgerei Buffoni (Illnau), Käse aus der Region Züri Oberland, hausgemachtes Birchermüesli, klassische Haferflocken, Crisp Müesli, Früchte-Knusper-Müesli, Cornflakes, Rührei mit Speck
ab 12 Uhr: Sanft im Ofen gegarter Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelstock
ab 13 Uhr: Dessertbuffet

Brunch: 65.- / Kinder bis 14 zahlen pro Altersjahr nur 1.- (Ticketing online)

