

Grüezi

Ich freue mich sehr, dass SIE heute unser Gast sind und ich SIE kulinarisch verwöhnen darf!

Ein herzliches Willkommen aus der Küche ...
Ihr Thomas Bachmann

Vorspiäsä

Caramelisierte Feigen mit Ricotta und Honigfüllung im Speckmantel 18.00
begleitet von feinem Kräuter - Salat

Herbstsalat nach Art des Hauses 14.00
bunter Herbstsalat mit Feigen, Pflaumen und Kürbis, serviert mit Speck und Croûtons

Bunter Blattsalat 9.50
verschiedene Blattsalate

Saisonsalat 10.50
verschiedene Blatt und Gemüsesalate

... dazu ein knuspriges Chnolibrot 5.00

Wählen Sie dazu unsere beliebten Saucen:
Tessiner Salatsauce oder Westschweizer Salatsauce

Suppä

Kürbisrahmsuppe mit Vanille 12.50
begleitet von feinem Pilztartar

Kräuterschaum aus dem eigenen Kräutergarten 11.50
serviert mit gerösteten Kernen

Raffinierts OHNI Fleisch

Seeländer Quinoa mit feinen Waldpilzen, 24.00
serviert mit buntem Herbstgemüse an Ginschaum

Hausgemachte Pilzknödel 24.00
serviert auf sämigem Herbstgemüse

Liebe Gäste

der klassische Service begann damit, dass wir als Fachleute unser Handwerk und Können präsentiert haben.

Leider ist diese Tradition in den letzten Jahren immer mehr verschwunden.

Darum liebe Gäste, möchten wir diese Tradition mit Ihnen teilen und Ihnen ein Erlebnis am Tisch bieten.

... geschöpft

Rindsfiletwürfel an Apfel – Calvadosschaum 36.00
begleitet von Kefen und feinen Kartoffelküchlein

Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art 32.00
serviert mit knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse - Allerlei

... zubereitet:

Rinds Tartar Metzg (140gr.) 32.00
mild bis feurig gewürzt, ganz nach Ihrem Wunsch
serviert mit Butter und knusprigem Toast

Rinds Tartar mit Trüffel (140 gr.) 36.00
mild bis feurig gewürzt, ganz nach Ihrem Wunsch
serviert mit frischem Trüffel
dazu Butter und knuspriger Toast

... filetiert:

Gebratene Forelle Müllerinnen Art 39.00
auf der Haut gebratene Forelle, serviert mit glasiertem Herbstgemüse,
und Kräuterkartoffeln
die Forellen der Familie Zollinger vom Greifensee verfügen über das BIO – Label

... flambiert & tranchiert

Chateau briand „ Metzg „ ab 2 Personen p.P 56.00
rosa gebratenes Rindsfilet mit feinem Marktgemüse und Beilage nach Wahl
nach Ihrer Wahl Sauce Béarnaise, Pfefferschaum oder hausgemachte Kräuterbutter

Feins us...

...Rindfleisch

Hausgemachte Hacktätschli an feiner Pilzrahmsauce 30.00
serviert mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelstock

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter 36.00
begleitet von Marktgemüse und feinen Pommes frites

...Chalbfleisch

Geschnetzelte Kalbsleber 30.00
mit frischen Kräutern, natürlich mit Butterrösti

... Schwiifleisch... Metzg Highlights aus Rezepten von Grossvater Max

Hausgemachte Chäs wurst 26.00
serviert mit Kartoffelsalat oder knusprigen Pommes frites

Hausgemachter Fleischkäse im Tontöpfli 26.00
Begleitet von Kartoffelsalat oder knusprigen Pommes frites

Cordon bleu Variationä

Frisch zubereitete Cordon bleu mit Füllung Ihrer Wahl
serviert mit buntem Gemüseallerlei und knusprigen Pommes frites

Unsere Füllungen:

Herbst mit Waldpilzen, Speck und Brie

Bern mit Emmentaler und Schinken

Appenzell mit Mostbröckli und Appenzellerkäse

Schweins Cordon bleu 32.00

Kalbs Cordon bleu 38.00

Deklaration unserer Nahrungsmittel

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch Glutenfreie Brötchen und Nudeln.

Wir legen hohen Wert, auf die Qualität bei unseren Nahrungsmitteln.
Wir kaufen ökologisch und nachhaltig ein.

Fleisch:

Rindfleisch: Schweiz und Uruguay (Keine Antibiotika und Hormone)

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Ente: Frankreich

Geflügel auf Tagesmenu – Basis: Ungarn

Wildfleisch: Schweiz & Österreich

Fisch:

Forelle: Herrn Andreas Zollinger, Greifensee

Fische für Tagesmenu – Basis: Auf der Tageskarte

Gemüse & Früchte:

Wann immer möglich aus der Schweiz - Culinarium

Für weitere Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Thomas Bachmann

Küchenchef