

DESSERT KARTE

ABENDGERICHTE

SÜSSES AUS DER VITRINE

10.00

CREME BRÛLEE

10.00

TARTE TATIN

mit Vanilleglace

13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

mit Sauerrahmglace

12.50

PROFITEROLES

mit Schokoladensauce und Vanilleglace

16.00

VERMICELLES (alkoholfrei)

mit Meringue und Vanilleglace

16.00

HOLUNDERBLÜTEN-SORBET

mit Aufguss von Deutz Champagner

19.00

SORBETS UND GLACE

*Himbeer, Zitrone -Linneten, Birne, Holunderblüten,
Fior Di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,
Haselnuss, Mocca, Pistazien*

5.50 pro Kugel

KÄSEPLATTE

*Tete de Moine AOP, Roquefort Papillon, Luzerner Rahmkäse,
Vacherin Fribourgeois AOP, Bouche du chevre
dazu Feigensenf und schwarze Nüsse*

23.00

ESCALOPES VON DER ENTENLEBER

mit Zwetschgen-Crumble, Kalbsjus und Mini Brioche

25.00

SPINAT-GNOCCHE

mit Roquefortsauce und konfettierte Apfelperlen und Rösti zwiebeln

35.00

COQ AU VIN ROUGE

mit Trüffelbutter

dazu glasierte Karotten und hausgemachten Spätzli

42.00

SOUS-VIDE-KABELJAU MIT ZITRONEN-KRUSTE

*dazu Vanille-Erbsenpüree,
schwarzes Knoblauchmayonnaise und Weissweinsauce*

42.00

WILD ZEIT

Unser Wild Menü durch den Winter

Kürbiscrème suppe
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
dazu Rahmhaube und Schnittlauch

16.00

waldfleisch

Das Wildfleisch für den Hirschpfeffer beziehen wir exklusiv von Rafael Bolley, einem leidenschaftlichen Jäger mit Wurzeln im Zürcher Niederdorf. Gemeinsam mit seiner Partnerin führt er die Waldfleisch GmbH, wo Tradition, Respekt vor der Natur und echtes Handwerk zusammenkommen. So dürfen Sie ein Gericht genießen, das nicht nur kräftig und aromatisch ist, sondern auch mit viel Herz und Verantwortung seinen Weg auf Ihren Teller findet.

Rehpfeffer mit Jäger Garnitur
dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut

38.00

Möchte Sie mehr erfahren so folgen Sie dem Link



Vermicelles (alkoholfrei)
mit Meringue und Vanilleglace

16.00