

# DESSERT KARTE

## 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 -Limetten, Birne, Holunderblüten,  
Fior Di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,  
Haselnuss, Mocca, Pistazien*

5.50 *pro Kugel*

### KÄSEPLATTE

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

23.00

# ABENDGERICHTE

## ESCALOPES VON DER ENTENLEBER

*mit Zwetschgen-Crumble, Kalbsjus und Mini Brioche*

25.00

## SPINAT-GNOCCHI

*mit Roquefortsauce und konfierten Apfelperlen und Röstzwiebeln*

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

## Kürbiscrèmesuppe

*mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
dazu Rahmhaube und Schnittlauch*

16.00

## Rehpf Pfeffer mit Jäger Garnitur

*dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut*

38.00

## Vermicelles (alkoholfrei)

*mit Meringue und Vanilleglace*

16.00

## waldfleisch

Das Wildfleisch für den Hirschkopfer 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.

Möchte Sie mehr erfahren so folgen Sie dem Link

