

UNZEMN

BAUERNMALEREI

In unserer Gaststube an der Decke finden Sie ein wahrhaft einzigartiges Merkmal, welches nun auch das neue Erscheinungsbild des Restaurants prägt – die denkmalgeschützten Bauernmalereien.

Diese faszinierenden Malereien, die an den Wänden und Decke des Restaurants zu bewundern sind, erzählen von vergangenen Zeiten.

Wie, das Bienengarten-Team, schätzt und pflegt Traditionen, gleichzeitig sind wir bestrebt, sie neu zu interpretieren und eine moderne und trendige Atmosphäre zu schaffen. Die Kombination aus denkmalgeschützten Bauernmalereien und modernen Küche verleiht dem Restaurant eine einzigartige Identität, die Tradition und Moderne harmonisch vereint.

Wir laden Sie ein, eine kulinarische Reise zu unternehmen, die von traditionellen Werten inspiriert ist, aber mit einem zeitgemässen Twist. Geniessen Sie eine erstklassige Küche, die von regionalen Produkten und saisonalen Zutaten geprägt ist,

VORSPEISEN

Gebratene Entenleber
mit karamellisierten Apfelstückli **28.50**

Thunfisch-Carpaccio
mit Meerrettich **24.50**

Toast russe mit Mark und Fleur de Sel
am Tisch mit Vodka flambiert **18.50**

Crevetten-Cocktail **20.50**

Grüner Salat **11.50**

Gemischter Salat **14.50**

SUPPEN

Oxtailsuppe,
mit Blätterteig überbacken **13.50**

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumpesto **10.50**

HAUPTSPESIEN

RIND

Filetgulasch Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli **46**

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
und Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl
Ab 2 Personen (Plattenservice) **p.P. 63**

KALB

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Nüdeli und Gemüse **54**

Cordon bleu mit Rahmnudeln
und Gemüse garnitur **45**

Geschnetztes Zürcher Art
mit Rösti **42**

INNEREIEN

Geschnetzte Kalbsleber
mit Rösti **39.50**

Kutteln
wahlweise an Weisswein-Rahm-Sauce
oder Tomatensauce mit Bratkartoffeln **36.50**

LAMM UND GEFLÜGEL

Lamm Nierstück mit Kräuterkruste
auf Gemüse und Bratkartoffeln **51**

Mistkratzerli mit Rosmarinbutter
mit Safranrisotto und Bohnen **36**

FISCH

Sole Meunière
mit Salzkartoffeln und Blattspinat **61**

Pochierter Turbot
an Dill-Hollandaise mit Reis **63**

KRUSTENTIERE

Scampi pochiert und gratiniert
an Vermouth-Sauce mit Reis **69**

Gebratene Bärenkrebse mit Knoblauch
dazu Reis und Blattspinat **53**

VEGETARISCH

Ravioli
gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten an
Basilikumrahm mit gehobeltem Parmesan **kl. 20.50**
gr. 29.50

Zucchetti-Piccata
mit Rosmarinkartoffeln und Kirschtomaten **28.50**

Gemüsestrudel mit Pilzen
auf Kräutersauerrahm **28.50**