

Speisekarte ab 3. August 2022

Vorspeisen

„Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen....

Fr. 18.00/15.00

Ceviche vom Greifensee Wels

serviert mit buntem mit buntem Gemüsesalat

Fr. 21.00

Zürichsee Kretzer gebacken

Kleine Eglí ganz ohne Kopf durchgebacken serviert mit Tartarsauce und einem Glas Solaris

Fr. 19.00

Marinierte Geissenfrischchäsli

serviert mit buntem Grünspargelsalat und Kräutern

Fr. 17.00

Dreierlei schmackhafte Kaltschalen

Fr. 16.00

alle Preise inklusive MwSt.

Hauptgerichte

Felchenfilet vom Greifensee an Krebsbisque serviert mit Safran-Raps gnocchi auf geschmorten Cherrytomaten	Fr. 41.00
Gebackene Fischpfanne „Pescadur“ ab 2 Personen Gebackene Greifenseefische je nach Tagesfang serviert mit Weisssem Kornreis und hausgemachter Kräutersauce	Fr. 47.00.
Kalbsmilken im Rapsmantel serviert mit Minzen-Nachtkerzen-Weissweinrisotto	Fr. 39.00
Oberländer Lammkarrée an erfrischender Minzen-Kräuterkeruste serviert mit Kartoffelgratin und buntem Spätsommergemüse	Fr. 45.00
Zarter Tafelspitz an Salsa verde und Fischer Meerrettichcrème serviert mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse	Fr. 43.00
Rindsentrecôte an würzig sautierten Cherrytomaten auf Rucolasalat	Fr. 42.00

alle Preise inklusive MwSt.

Süsse Versuchungen

Bären-Crèmeschnitte mit Brombeeren Fr. 16.00

Luftiges Bären Schokoladenmousse Fr. 16.00

Trío für Geniesser Fr. 18.00

Variation von Bärenglacé Fr. 18.00

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00

Vanille-Mascarpone, Fruchtzitroneglacé, Kaffee-Kalua
Joghurt Zitronengras, Honig-Rosmarin, Sauerrahm-Aftereight