

Essen

Mit erstklassigen Frischprodukten von Grund auf selber gekocht

Vorspeise

Kartoffel-Lattichsuppe, Sauerrahm und Steinpilz-Bruschetta	13.00
Neumarkt Blattsalat mit gehacktem KAG Ei, gepoppten Rapssamen und Kresse	12.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und erstklassiges Olivenöl	14.50
Hausgebeiztes Albelifilet auf Randenrelish und Sauerrahm (Albeli von unserem Berufsfischer Sämi Weidmann, Stäfa)	21.00
Geissenfrischkäse auf gegrillten Zucchetti mit Blütenhonig und gerösteten Mandeln (Geissenfrischkäse aus dem Muotathal von Patricia Oechslin)	17.50
Tartar vom Innerschweizer Angusrind, Toast und Butter	24.00
(Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt und garantiert ohne Ketchup)	Portion 35.00

Hauptgang

Caponata (Sizilianisches Schmorgemüse) mit gerösteten Pinienkernen und Panisse	32.00
Hacktätschli vom Innerschweizer Lamm, lauwarmer Auberginen-Pecorinocrème	31.00
Fidelio-Rindsfilet mit Trockenfleisch-Baumness-Kruste und Rotweinjus	44.50
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)	35.00
Gebratenes Fischfilet je nach Fang, Räuschlingsauce (Zürichsee-Felchen von Sämi Weidmann, Bio Forelle der Fischzucht Glauser oder MSC Meerfisch)	30.00
Boeuf Bourguignon vom Bio-Jungrind mit klassischer Garnitur (Jungrind von der Bio-Fleischmanufaktur Ueli Hof, Ebikon)	36.00
Haselnuss-Bramata Polenta, geschmorter Lattich und glasierte Americano Trauben	33.00
Gratinierte Ricottaravioli mit Bio-Zitrone und Krautstiel (Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)	33.00
Beilagen: Marktgemüse, Blattspinat, Rüepli, Salat, Pilawreis, Bio-Nudeln,	eine 7.00
Rosmarinkartoffeln, Dicke Pommes, Butterrösti (+3.00)	zwei 11.00

Dessert

Mini-Dessert	7.50
Meringue von Angélo Rime, Zwetschgen aus dem Ofen und Schlagrahm	12.50
Gebrannte Creme wie sie Rolf Pfenninger macht	12.00
Leichtes Himbeertiramisu	16.00
Mousse von dunkler Felchlin „Grand Cru“ Schokolade mit Doppelrahm	15.00
Hausgemachte Farina Bona Glace mit lauwarmem Blaubeerenkompott	13.00
Zitronensorbet mit Schnaps (Gingo oder Wodkari von schnaps.ch)	15.00