

## ABENDKARTE

Der Frühling ist da – und mit ihm die aufsteigende Kraft des Neubeginns. Die Natur erwacht, Farben kehren zurück, Licht und Wärme breiten sich aus. Nach der Stille zieht es uns hinaus: ins Leben, zu Menschen, in Bewegung. Der Frühling schenkt uns Leichtigkeit, neue Energie und die leise Gewissheit, dass alles wieder im Werden ist.

Zander: Alpenzander aus dem Wallis

Black Angus Rind von der Metzgerei Lustenberger am Greifensee

Simmentaler Rind von der Metzgerei Reif, Zürich

Kalb und Schwein: Schweiz

Unsere Schweizer Käse beziehen wir von Chäs & Co in Zürich

Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei Zürich

Unser Hausbrot kommt von der Bäckerei Merz in Chur

Auch alle anderen Produkte, inklusive Backwaren, stammen aus der Schweiz.

Vegane Gerichte: 

## GUTES ZU BEGINN

**Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei, Zürich**

mit Olivenglacé und gesalzener Butter

## VORSPEISEN

**Bunte Blattsalate in der Schüssel** pro Person 16

mit in Alpenbutter geschwenktem Gemüse, Pilzen und gerösteten Kernen

**Lattichherzen vom Holzkohlegrill** 17.5 

mit eingelegten Chioggia-Randen, Kerbel, Schwarzbrotcrumble und Zitronendressing

**Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rind** klein 26 / gross 38

dazu sauer eingelegtes Gemüse, Eigelbcrème und geröstetes Hausbrot

**Lauwarme Kalbszunge** 19.5

mit geräucherter Kartoffel, Wildkräutern und saurem Wurzelgemüse

**Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Kalbsmilken** klein 25 / gross 36

dazu Schmorschalotten und Galgant – Jus

**Alpenkräuter – Schaumsuppe** 15

mit Blätterteig-Crostini und Peterli Öl

## HAUPTGÄNGE

### **Hausgemachte Tagliolini** klein 18 / gross 29

in Zitronencreme, mit Parmino und fermentiertem Knoblauch,  
dazu geröstete Baumnüsse

### **Grünes Acquerello Risotto** 36

mit Frühlingslauch, jungen Erbsen, Kerbel, eingelegtem Radicchio  
und frischem Ziger

### **Kalbsleberli, mit Heuschnaps flambiert** 43

dazu Butterrösti, Röstzwiebeln und saisonales Gemüse

## VOM HOLZKOHLEGRILL

### **Glutgemüse aus der Holzkohle** klein 21 / gross 32

mit Peterliwurzelpüree, Randen, Schalotten, Urkarotten und Lauch

### **Filet vom Alpenzander aus dem Wallis** 48

auf Kartoffelstampf, mit Mini Pak Choi und Jus von geräucherten Randen

### **Thurgauer Apfelschwein Kotelett** 43

dazu weisse Polenta aus dem Tessin, Kohlrabi, Bimi und Pfeffer – Jus

### **Black Angus Rindsentrecôte vom Greifensee** (200g) 52

In der Kruste aus Rosa Pfeffer, mit Kartoffelkrapfen, gebratenem Gemüse  
und Cognac – Jus

## DESSERT

**Schokoladentarte 15**

mit Himbeeren, Limette, Joghurt

**Rahm-Quarkknödel 17.5 (Zubereitungszeit 20 min)**

mit Butterbröseln, Aprikosenragout und Sauerrahm-Limetten Glacé

**Sorbet Variation mit Honigwaben pro Kugel 7**

Zitrone, Erdbeere, Rhabarber

**Zweierlei Käse des Tages 14**

mit Feigensenf

**Zweierlei Süssigkeiten 14**

mit einem Kaffee oder Espresso