

EMPFEHLUNGEN AUS DER KÜCHE

VORSPEISEN

Carpaccio vom Black Angus Rind 26

frisch plattiert, mit Rucola, Radicchio und Grana Padano

Innerei der Woche 19

Spiess vom Lammherz und Kalbsniere vom Greifensee serviert auf geröstetem Tsugi Brot mit eingelegten roten Zwiebeln und Eierschwämmli

HAUPTGÄNGE

Handgemachte Pappardelle klein 26 / gross 37

mit Morchelrahm und gehobeltem Parmesan

Hausgemachter Raviolo mit Frischkäse gefüllt 38

mit geschmorten Mangold, serviert mit Kräuteröl und Grana Padano

Duo vom Lamm: Rücken gebraten und geschmorte Schulter 58

mit Kartoffelkräpfen, Bohnen-Kohlrabi-Ratatouille, frischen Kräutern und Sherry-Lammjus

DESSERT

Geeister Palatschinken 2.0 18

mit Vanilleglacé, Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Rahm