

Unser 6-Gang-Degustationsmenü

auf Wunsch in 3, 4 oder 5 Gängen
gerne auch mit Weinbegleitung!



Wasserbüffel / Datteln / Hagenbutten

Mit Glühwein gebeiztes Magatello vom einheimischen Wasserbüffel aus Girenbad ZH
mit Medjool-Datteln, Hagenbutten-Magerquark-Mousse und knusprigen Lebkuchen-Crumbles

Hummer / Cognac / Mangold

Sanft gegartes Hummermedaillon auf rotem Mangold und Hummerschaum-Suppe
verfeinert mit Rémy Martin XO®

Entenleber / Apfel / Zopf

Gebratene Entenleber mit eingelegten Zimt-Äpfeln
auf getoastetem Butter-Zopf und Portweinjus

Seeteufel / Venere-Reis / Kaviar

Im Olivenöl gebratenes Medaillon vom Seeteufel mit Schweizer Black-Diamond-Kaviar,
„Reis der Könige“ aus dem Piemont mit geschmortem Chicorée

oder

Kalb / Schwarzwurzel / Jakobsmuschel

Rosa gebratenes Steak vom «Swiss Farmer Kalb»® aus dem Züri Oberland
mit Jakobsmuscheln, Schwarzwurzeln, Kräuterseitlingen und Grapefruit-Risotto

Käse / Fruchtebrot / Feigensenf

Käsewagen mit Spezialitäten aus der Region natürlü Züri Oberland®

Weisse Schokolade / Rande / Mandarine

Cremige «White Ivoire®»-Schokolade mit Mandarinen,
konfierten Chioggia-Randen und geräuchertem Randen-Sorbet

6-Gang Degustations-Menü komplett (mit Seeteufel *oder* Kalbssteak) 128

5-Gang-Menü (Käse *oder* Dessert) 118

4-Gang-Menü (Vorspeise + Hummersuppe + Seeteufel *oder* Kalbssteak + Käse *oder* Dessert) 108

3-Gang-Menü (Vorspeise *oder* Hummersuppe, Seeteufel *oder* Kalbssteak, Käse *oder* Dessert) 86

Das Degustationsmenü servieren wir auch gerne in einer vegetarischen Variante.

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 8.80 / Gang

Hauptgänge

Schwein / Blaue St. Galler / Randen	42
Duett von der geschmorten Schweinskopfbacke & Schweinsfilet aus der Metzgerei von Manuela und Enrico Buffoni aus Illnau mit Stampf von der Blauen St. Galler Kartoffel, Thymian und Chioggia-Randen	
Entenbrust / Grapefruit / Flowers Prouts	47
Rosa gebratene Appenzeller Alpstein-Entenbrust mit Jus vom Malfy®-Pink-Gin auf Grapefruit-Risotto und wildem Rosenkohl	
Tafelspitz / Kartoffel / Markknochen	48
Vier Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut" mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Apfel-Meerrettich, Markknochen und Erdäpfelröster (in Butter geröstete geraffelte Erdäpfel)	
Kalb / Schwarzwurzel / Jakobsmuschel	62
Rosa gebratenes Steak vom «Swiss Farmer Kalb»® aus dem Züri Oberland mit Jakobsmuscheln, Schwarzwurzeln, Kräuterseitlingen und Grapefruit-Risotto	
Seeteufel / Venere-Reis / Kaviar	62
mit zusätzlich 2 g Kaviar	+12
Im Olivenöl gebratenes Medaillon vom Seeteufel mit Schweizer Black-Diamond-Kaviar, „Reis der Könige“ aus dem Piemont mit geschmortem Chicorée	
Hummer / Mangold / Kartoffel	72
Gebratener Atlantik-Hummer auf gedünstetem rotem Mangold, Charlotte-Petersil-Kartoffeln und Hummerbisque verfeinert mit Rémy Martin XO®	
vegetarisch	
Winterspargel / Venere-Reis / Kräuterseitling	38
Herzhaft cremiger Winterspargel begleitet von Kräuterseitlingen, wildem Rosenkohl und Venere-Reis-Cracker	
vegan	
Chicorée / Avocado / Blaue St. Galler	36
Im Ofen geschmorter Chicorée mit gebratener Avocado, veganem Orangen-Kaviar, gerösteten Haselnüssen und blauen Stampfkartoffel, verfeinert mit Thymian	

Das kulinarische Erbe der Schweiz: unsere Klassiker

Vorspeise

Salat / Kräuter / Gewürze	Blattsalat	12
Marktfrischer knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit klassischer French- oder italienischem Balsamico-Dressing	gemischter Salat	14
Rindfleisch / Whisky / Toast		28
Tatar vom Schweizer Rind mit Schweizer Single Malt Whisky, Kapern, frisch gehackten Zwiebeln und klassischem Toastbrot	als Hauptspeise	44

Suppe

Rindssuppe / Flädli / Schnittlauch		12
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittenem Schnittlauch		

Hauptgang

Säuli / Schinken / Käse		38
Traditionelles Cordon bleu vom heimischen Säuli, gefüllt mit Greyerzer AOP und saftigem Fürstenländer Gourmet-Schinken aus Zuzwil, knusprigen Schweizer Pommes frites und marktfrischem, knackigem Gemüse		
Leber / Zwiebeln / Kartoffeln		42
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger in Uster verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Kalbfleisch / Pilze / Kartoffeln		46
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz aus Pfäffikon ZH mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle		48
Klassisches Bœuf Stroganoff von Rindsfiletspitzen mit Champignons, Peperoni und Essiggurken, begleitet von hausgemachten Bandnudeln		
Rindsfilet / Gemüse / Gewürze		56
140 Gramm fein marmoriertes Rindsfilet vom Grill	Gentlemen's Cut mit 180 g	68
aus der Metzgerei Manuela und Enrico Buffoni, Illnau	auf Vorbestellung: Chateaubriand für 2 Gäste (360 g)	148
mit hausgemachter Kräuterbutter, klassischer Sauce béarnaise oder Sauce vom grünen Pfeffer mit Schweizer Weinbrand dazu marktfrisches, in Butter geschwenktes Gemüse und knusprige Schweizer Pommes frites (auf Wunsch auch gerne mit Rösti, Safran-Risotto, Venere-Reis oder blauen Stampfkartoffeln)		

3 Filets / Ravioli / Risotto

68

serviert in 3 Gängen:

Im Olivenöl gebratenes Schweinsfilet mit klassischer Waldpilzsauce und Gemüse-Ravioli
«Piccata milanese de luxe», Kalbsfilet im Parmesanmantel auf cremigem Safranrisotto
Rosa gebratenes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffel-Gemüse-Körbchen

Fisch

Zander / Kartoffeln / Petersilie

44

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Alpen-Zander
aus dem Gotthard-Massiv aus nachhaltiger Zucht
mit klassischen Petersil-Kartoffeln und Tartarsauce

kleine Portion 32

Dessert

Rahm / Zucker / Vanille

13

Gebrannte Creme aus Rahm und Aarberger Zucker
mit cremigem Schweizer Vanille-Doppelrahm-Glacé

Maroni / Kirsch / Meringue

14

Hausgemachtes Vermicelles mit Kirsch auf gebrochenen Meringues

Glühwein / Lebkuchen / Mandarine

14

Luftiges Glühwein-Sabayon aromatisiert mit Lebkuchen
und einem erfrischenden Mandarinen-Sorbet

Hafer / Birne / Hagenbutte

16

Mit Zimt aromatisierte vegane Hafercreme
mit einer sanft gegarten Glühweinbirne und Hagenbutten-Sternanis-Sorbet

Dunkle Schokolade / Früchte / Rahm

16

Klassisches dunkles Schokoladen-Mousse aus Dark-Bourbon-Schokolade
und demeter®-Kaffee der Familie Stefanie und Philipp Henauer (Höri ZH)
mit Früchten und geschlagenem Schweizer Rahm

Weisse Schokolade / Rande / Mandarine

16

Cremige «White Ivoire®»-Schokolade mit Mandarinen,
konfierten Chioggia-Randen und geräuchertem Randen-Sorbet



Champagne & Dine am 17. Dezember 2024

Dreierlei von Tartar: Rind, Rauchlachs, Gemüse & Nicolas Feuillate

Sellerie-Vanille-Schaumsuppe & André Clouet Chalky

Cassis-Sorbet & Philipponat rosé

Rindsfilet & Hummer mit Mandarinenjus auf Zitrusfrüchte-Spinat und Schlosskartoffeln & André Clouet Grand Reserve

Zimt-Parfait mit karamellisierten Erdnüssen und Glühweinzwetschgen & Nicolas Feuillate Cuvée Palmes D'Or

5 Gang Menü, zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 220.- (Ticketing online)



Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2024

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus dem Misox mit Vanille auf Randen-Carpaccio und Sauerrahmmousse mit Kräutern

oder

Marktfrischer Adventssalat mit Dattelstreifen und gerösteten Erdnüssen mit einer Vinaigrette vom Zürcher Honig

Festlicher Karotten-Orangen-Cappuccino

5 Stunden niedergegartes Roastbeef auf Tannenzweigen mit Sauce bernaïse, Kartoffel-Lauch-Gratin und Romanesco

oder

Im italienischen Olivenöl gebratenes klassisches Zanderfilet aus nachhaltiger Zucht auf Risotto und Romanesco

Weihnachtliches Mandarinen-Gratin mit Pistazien und Schokoladen-Whisky-Glacé

4 Gang Festtagsmenü: 85.- (Tischreservation erbeten)

8-Gang-Gala-Menü zu Silvester

Hausgebeiztes Magatello verfeinert mit Sântis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish, schwarzen Baumüssen und Gold

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe mit Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR und Salz-Mandarine

Gebratene französische Entenleber mit Portwein-Zwetschgen mit Zimt und Butterzopf

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Gebratener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo, Kumquats und Korbelschaum

Geschmorte Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb auf blauem Kartoffelstampf mit Thymian und Romanesco

Käse-Spezialitäten aus der Bergregion natürl ZH mit hausgemachtem Dörrfrüchtbrot

Karamellierte Cayenne-Ananas mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

8 Gang Silvestermenü: 165.- inkl. Mineralwasser und Kaffee (Ticketing online)

Brunch am 25.12., 26.12. und 1.1.2025

Lachs aus dem Lostalio-Tal, regionales Brot aus der Bäckerei Nüssli (Illnau), Schweizer Butter, Honig, Marmeladen,

Schweizer Wurst und Aufschnitt von der Metzgerei Buffoni (Illnau), Käse aus der Region Züri Oberland,

hausgemachtes Birchermüesli, klassische Haferflocken, Crisp Müesli, Früchte-Knusper-Müesli, Cornflakes, Rührei mit Speck

ab 12 Uhr: Sanft im Ofen gegarter Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelstock

ab 13 Uhr: Dessertbuffet

Brunch: 65.- / Kinder bis 14 zahlen pro Altersjahr nur 1.- (Ticketing online)

