

## Unser 6-Gang-Degustationsmenu

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

### Zander / Gurke / Pumpnickel

Im Randen Saft gebeizter Alpen Zander aus dem Wallis auf Gurkenspaghetti  
verfeinert mit Senf-Dip, Brot-Crunch und griechischem Joghurt

\*\*\*

### Bärlauch / Rahm / Blüten

Samtige Cremesuppe vom selbst gepflückten Bärlauch  
aus dem Wald von König Rudolf II v. Habsburg-Kyburg †1338, ZH  
begleitet von einem Oliven Grissini mit Illnauer Coppa

\*\*\*

### Entenleber / Rhabarber / Zopf

Gebratene Entenleber mit in Aperol eingelegtem Rhabarber,  
rosa Pfeffer, getoastetem Butterzopf

\*\*\*

### Kaninchen / Rucola / Rüeblli

Glasig gebratenes Kaninchenfilet verfeinert mit Portweinjus auf sanft gegartem Rucola,  
zweierlei Karotten und hausgemachten Brennessel-Gnocchi

*oder*

### Seeteufel / Kichererbsen / Radiesli

Im nativen Olivenöl gebratenes Atlantik Seeteufel Medaillon  
abgerundet mit Champagner-Schaumsauce  
auf cremigem Hummus und glasierten Radieschen

\*\*\*

### Käse / Fruchtebrot / Feigensenf

Käsewagen mit Spezialitäten aus der Region natürlü Züri Oberland®

\*\*\*

### Honig / Mango / Holunderblüte

Luftiges Honig-Mango-Mousse mit zartschmelzendem Holunderblüten-Zitronensorbet  
und knuspriger Blumenhype

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

5-Gang-Menü (Käse *oder* Dessert) 118

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

3-Gang-Menü (Vorspeise *oder* Bärlauch-Suppe, Kaninchen *oder* Seeteufel, Käse *oder* Dessert) 86







### Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 9.80 / Gang



*Das Degustationsmenü servieren wir auch gerne in einer vegetarischen Variante.*

## Frühlingskarte 2026

### Vorspeisen

- Unkraut / Frühlingszwiebeln / Radieschen**  16  
Knackiger Unkrautsalat mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Rotkleesprossen und Radieschen verfeinert mit Honigvinaigrette
- Ei / Rhabarber / Frühlingspinat**   23  
Pochiertes Hühnerei von der Familie Vögeli aus Agasul auf jungem Frühlingspinat, in Aperol eingelegte Rhabarberstreifen und Holländischer Sauce
- Zander / Gurke / Brot- Crunch**  26  
Im Randen Saft gebeizter Alpen Zander aus dem Wallis auf Gurkenspaghetti verfeinert mit Senf- Dip, Brot-Crunch und griechischem Joghurt
- Wasserbüffel / Kabis / Berner Küssli**  27  
Dünn geschnittenes Wasserbüffel-Carpaccio von der Fuster Rauchspezialitäten aus Gyrenbad auf feinem Weisskohlsalat verfeinert und Cherrytomaten-Relish und gehobeltem Berner Küssli
- Entenleber / Rhabarber / Zopf**  29  
Gebratene Entenleber mit in Aperol eingelegtem Rhabarber, Rosa Pfeffer, als Hauptgang 53  
getoastetem Butterzopf und Portweinjus

### Suppen

- Bärlauch / Rahm / Blüten**  16  
Samtige Creme-Suppe vom selbst gepflückten Bärlauch aus dem Wald von König Rudolf II v. Habsburg-Kyburg †1338, ZH begleitet von einem Oliven Grissini mit Illnauer Coppa
- Frühlingszwiebel / Morcheln / Blanc de Noir**  16  
Frühlingszwiebel-Schaumsuppe verfeinert mit Blanc de Noir (Patrik Kuoni, Maienfeld GR) und gebratenen Spitz-Morcheln

 vegan

 vegetarisch

 glutenfrei

 auf Wunsch glutenfrei





## Hauptgänge

- Schwein / Brennessel / Gemüse** 42  
Zarte Schweinskopfbacke geschmort im Maienfelder Pinot Noir von Patrik Kuoni mit Brennesselgnocchi und buntem Frühlingsgemüse
- Wachtel / Humus / Frühlingszwiebel**  46  
Rosa gebratene französische Wachtel Brust und geschmorter Schenkel auf Kichererbsen Humus, Glasierten Frühlingszwiebeln und knusprigem Vogelfutter- Knäckebrot
- 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)
- Kaninchen / Rucola / Rüeblli**  62  
Glasig gebratenes Kaninchenfilet verfeinert mit Portweinjus auf sanft gegartem Rucola, zweierlei Karotten und hausgemachten Brennesselgnocchi
- Seeteufel / Kichererbsen / Radiesli**  62  
Im nativem Olivenöl gebratenes Atlantik Seeteufel Medaillon abgerundet mit Champagner- Schaumsauce auf cremigem Humus und glasierten Radieschen
- vegetarisch**
- Pasta / Morchel / Frühlingsgemüse**  39  
Offener Raviolo mit gebratenen Spitz Morcheln und Frühlingsgemüse Füllung, cremiger Rahmsauce verfeinert mit XO Rémi Martin
- vegan**
- Quinoa / Kichererbsen / Bärlauch**   37  
Quinoa Trikolore mit Frühlingszwiebeln, hausgemachtem Bärlauch Humus, lauwarmem Fladenbrot und in nativem Olivenöl geschwenkte Radieschen

## Das kulinarische Erbe: unsere Klassiker

„Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weiterführung des Feuers.“





### Vorspeise




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

### Suppe


<b>Rindssuppe / Flädli / Petersilie</b> 		13
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittener Petersilie		

### Hauptgang

<b>Säuli / Schinken / Käse</b> 		39
Traditionelles Cordon bleu vom heimischen Säuli, gefüllt mit Greyerzer AOP und saftigem Fürstenländer Gourmet-Schinken aus Zuzwil SG, knusprigen Schweizer Pommes frites und marktfrischem, knackigem Gemüse		
<b>Leber / Zwiebel / Kartoffel</b> 		43
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger (Uster ZH) verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
<b>Kalbfleisch / Pilz / Kartoffel</b> 		48
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz (Pfäffikon ZH) mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
<b>Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle</b> 		49
Bœuf Stroganoff von Rindsfiletspitzen mit Paprikarahmsauce, Champignons, Peperoni und Essiggurken verfeinert mit Sauerrahm begleitet von hausgemachten Bandnudeln		

<b>Rindsfilet / Gemüse / Gewürze</b> 	56
140 Gramm fein marmoriertes Rindsfilet vom Grill aus der Metzgerei Manuela und Enrico Buffoni, Illnau (160 m entfernt) 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 Safran-Risotto, Quinoa oder Rösti)	Gentlemen's Cut mit 180 g 68
<b>3 Filets / Ravioli / Risotto</b> 	69
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	
<b>AlpenZander® / Kartoffel / Petersilie</b> 	47
Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Alpen Zander® VS mit klassischen Petersilie-Kartoffeln und Sauce Tatar	kleinere Portion 37

## Dessert

<b>Rahm / Zucker / Vanille</b>		14
Gebrannte Creme aus Rahm und Aarberger Zucker mit cremigem Schweizer Vanille-Doppelrahm-Glacé		
<b>Aperol / Rhabarber / Vanille</b>		15
Luftiges mit Aperol aromatisiertes Sabayon, eingelegten Rhabarberstreifen und cremigem Vanille-Glace		
<b>Haselnuss / Süsskartoffel / White Ivor</b>		16
Gebackene Haselnuss-Küchlein mit Vanille verfeinert Süsskartoffelcreme und karamellisiertem weissem Schokoladenglace		
<b>Dunkle Schokolade / Kaffee / Rahm</b>		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		
<b>Honig / Mango / Holunderblüte</b>		16
Luftiges Honig- Mango-Mousse mit zartschmelzendem Holunderblüten-Zitronensorbet und knuspriger Blumenhype		
<b>Käse / Früchtebrot / Feigensenf</b>		4 Sorten
Käsewagen mit Spezialitäten		6 Sorten
aus der Region natürli Züri Oberland®		