

Unser herbstliches 6-Gang-Degustationsmenü

Wildschwein / Herbsttrüffel / Kartoffel

Würziger Wildschweinrohschinken mit Kartoffelschaum,
Illauer Herbsttrüffel und Kräuteremulsion
(gesucht von Loulou, Manuela Bredow und Roman Looser)

Blanc de Noir / Trauben / Blüten

Weisswein-Schaumsuppe vom Blanc de Noir (Patrik Kuoni, Maienfeld GR)
mit Trauben und getrockneten Blüten von Rosen, Ringelblumen und Kornblumen

Entenleber / Zwetschge / Portwein

Gebratene Entenleber mit in Vieille Prune eingelegten Zwetschgen
auf gebratenem Butter-Zopf und Portwein-Jus

Wolfsbarsch / Buchweizen / Winterspargel

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet aus griechischer Zucht mit Champagnerschaumsauce
auf Buchweizen verfeinert mit Kräutern und Schwarzwurzelchips
oder

Reh / Mirza-Apfel / Wildrahmsauce

Rosa gebratenes Filet vom Schweizer Rehrücken
mit Cognac-Wildrahm-Sauce, Quark-Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel und Rosenkohl

Käse / Früchtebrot / Feigensenf

Käsewagen mit Spezialitäten
aus der Region „natürli“ Züri Oberland



Quitte / Tonkabohne / Baumnuss

Näniker Quitten Tarte Tatin verfeinert mit Safran, Sennenbutter und Karamell
begleitet von zartschmelzendem Tonkabohnenglace und Baumnusskrokant Hype

6-Gang-Degustations-Menü (mit Wolfsbarsch *oder* Reh) **128**

5-Gang-Menü (Wolfsbarsch *oder* Reh + Käse *oder* Dessert) **118**

4-Gang-Menü (Vorspeise + Suppe + Wolfsbarsch *oder* Reh + Käse *oder* Dessert) **108**

3-Gang-Menü (Vorspeise *oder* Suppe + Wolfsbarsch *oder* Reh, Käse *oder* Dessert) **86**

Aufpreis Entenleber im 3- und 4-Gang-Menü: **plus 10.-**

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 9.80 / Gang

Wild aus einheimischer Jagd

Vorspeisen

Nüsslisalat / Buchweizen / Ei  	16
+ gebratenem Speck	+4
Freiland-Nüsslisalat aus dem Zürcher Oberland mit geröstetem Buchweizen und gehacktem Ei der Familie Vögeli aus Agasul ZH	
auf Wunsch mit gebratenen Speckwürfeln der Metzgerei Lustenberger (Uster)	
Wildschwein / Herbst Trüffel / Kartoffel 	26
Würziger Wildschweinrohschinken mit Kartoffelschaum, Herbsttrüffel aus Illnau-Effretikon und Kräuteremulsion (gesucht von Loulou und Rocky)	
Hirsch / Kürbis / Berberitze 	27
Leicht geräuchertes Damhirsch-Tartar auf eingelegtem Butternusskürbis verfeinert mit Zitronenthymian und Turicum Gin begleitet von Berberitzen-Relish	
Pilze / Cognac / Blätterteig	28
Im Ofen gebackenes Waldpilztöpfchen verfeinert mit Remy Martin XO Cognac-Rahmsauce Rosmarin und abgedeckt mit Blätterteig	
Entenleber / Zwetschge / Portwein 	29
Gebratene Entenleber mit Vieille Prune eingelegten Zwetschgen auf gebratenem Butter-Zopf und Portwein-Jus	als Hauptgang 53

Suppen

Blanc de Noir / Trauben / Blüten  	16
Weisswein-Schaumsuppe vom Blanc de Noir (Patrik Kuoni, Maienfeld GR) mit Trauben und getrockneten Blüten von Rosen, Ringelblumen und Kornblumen	
Kürbis / Amaretto / Chutney  	16
Samtsuppe vom Illauer Muskat-Kürbis vom Talacherhof in Illnau mit Amaretto Disaronno®, steirischem Kürbiskernöl und einem würzigen Kürbis-Amaretti-Chutney	

Hauptgang

Rehpfeffer / Spätzli / Blauburgunder	40
In Maienfelder Pinot Noir gebeizter Rehpfeffer mit Quark-Spätzli, hausgemachtem Rotkraut, karamellisierten Marroni und herbstlichen Wildbeilagen	
Wildschwein / Safran / Herbsttrüffel 	46
Rosa gebratenes Wildschwein-Entrecôte begleitet von Safran-Gemüse-Bouillabaisse, eingelegten Zwetschgen, fein gehobeltem Herbsttrüffel aus Illnau-Effretikon und Buchweizenragout	
Wildgeschnetzeltes / Grappa / Waldpilzen 	49
Rosa gebratenes Geschnetzeltes vom Züri Oberländer Reh-Entrecôte mit Waldpilzen, Trauben, einem Schuss Tessiner Grappa und gebratenen Quark-Spätzli	
Reh / Mirza-Apfel / Wildrahmsauce 	64
Rosa gebratenes Filet vom Schweizer Rehrücken	kleine Portion 56
mit Cognac-Wildrahm-Sauce, Quark-Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel und Rosenkohl	
ab 2 Gästen: Rehrücken / Quark-Spätzli / Pilze 	69
Mit Waldpilzen garnierter, am Tisch tranchierter Rehrücken aus dem Züri Oberland serviert in zwei Gängen mit Cognac-Wildrahmsauce, Quark-Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl und mit Waldpilzen garniert	
Wolfsbarsch / Buchweizen / Winterspargeln 	56
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet aus griechischer Zucht mit Champagner Schaumsauce auf Buchweizen verfeinert mit Kräutern und Schwarzwurzelchips	

vegetarisch

Quarkspätzli / Rotkraut / Früchte  	39
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, karamellisierten Marroni, Quarkspätzli, Rotwein-Birne, Mirza-Apfel, Waldpilzen und Rosenkohl	

vegan

Marroni / Schwarzwurzel / Berberitze  	37
Knusprig gebackene Marroni-Waffel auf cremigem Schwarzwurzelragout, Butternusskürbis, Herbsttrüffel aus Illnau-Effretikon und Berberitzen-Relish	

Das kulinarische Erbe: unsere Klassiker

Vorspeise

Salat / Kräuter / Gewürze ☒	Blattsalat	12
Marktfrischer knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit klassischem French-  oder italienischem Balsamico-Dressing 	gemischter Salat	14
Rindfleisch / Single Malt 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 / Petersilie ☒	13
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittener Petersilie	

Hauptgang

Säuli / Schinken / Käse ☒	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	
Leber / Zwiebel / Kartoffel ☒	43
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger (Uster ZH) verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti	
Kalbfleisch / Pilz / Kartoffel ☒	48
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz (Pfäffikon ZH) mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti	
Tafelspitz / Kartoffel / Markknochen ☒	49
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)	
Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle ☒	49
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 (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, Spätzli oder Rösti)

3 Filets / Ravioli / Risotto 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

Fisch

AlpenZander® / Kartoffel / Petersilie 47

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer AlpenZander® VS kleine Portion 37
mit Petersilienkartoffeln und Sauce tartare

Dessert

Rahm / Zucker / Vanille  	14
Gebrannte Creme aus Rahm und Schweizer Zucker mit cremigem Schweizer Vanille-Doppelrahm-Glace	
Vanille / Vieille Prunne / Zwetschge 	15
Luftiges mit Vieille Prune Sabayon mit eingelegten Zwetschgen und cremigem Vanille-Glace	
Marroni / Preiselbeer / Meringue 	15
Hausgemachtes Vermicelles abgerundet mit Willisauer Kirsch, Prelbeersorbet und zerbrochenen Meringues der Familie Vögeli aus Agasul ZH	
Quitte / Tonkabohne / Baumnuss	16
Näniker Quitten Tarte Tatine verfeinert mit Safran, Sennen Butter und Karamell begleitet von zartschmelzendem Tonkabohnenglace und Baumnusskrokant Hype	
Dunkle Schokolade / Kaffee / Rahm	16
Klassisches dunkles Schokoladenmousse aus Dark-Bourbon-Schokolade verfeinert mit Demeter®-Kaffee der Familie Stefanie und Philipp Henauer aus Höri (ZH) mit Früchten und geschlagenem Schweizer Rahm	

Käse

Käse / Früchtebrot / Feigensenf 	4 Sorten	14
Käsewagen mit Spezialitäten	6 Sorten	18
aus der Region „natürli“ Züri Oberland 		

vegan 

vegetarisch 

glutenfrei 

auf Wunsch glutenfrei 