

Dä Felix hät Luscht uf ...

Wild

Wildschwein-Tagliatelle <i>Wildschweingeschnetzelt, Waldpilze, Wildrahmsauce & Tagliatelle</i>	32.00
Hirschpfeffer <i>Waldpilze, Speck & Croûtons</i> <i>Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Birne & Preiselbeeren</i>	34.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce <i>Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Birne & Preiselbeeren</i>	43.00
Vegi Wildteller  <i>Gnocchi mit Feigenkompott</i> <i>Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Birne & Preiselbeeren</i>	34.00

Wir kochen frisch und nach dem Motto «Es git solangs hät! »

Der Service gibt gerne Auskunft zu Allergenen

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Herkunftsdeklaration: Fleisch: Schweiz | Wild: Europa | Fisch: Zürichsee, Fischerei Grieser

Alle unsere Brot- & Backwaren stammen aus der Schweiz

 = Vegan

Saisonale Kreationen

Vorspeisen

Tagessuppe ✓ <i>Richtet sich nach dem Tagesangebot</i>		9.00
Kürbiscrèmesuppe ✓ <i>Kürbiskernöl & Schlagrahm</i>		13.50
Chline Tagessalat ✓ <i>Richtet sich nach dem Tagesangebot</i>		9.00
Sonne Salat ✓ <i>Blattsalate mit Chicorée, Trauben, Nüsse & Sprossen Blutorangendressing</i>		12.00
Nüsslissalat <i>mit Waldpilze, Croûtons & Ei Hausdressing</i>		13.50
Rindstatar «African Style» <i>mit Kaffee-Kakao Drops</i>		19.50
	als Hauptgang	34.00
Hausgemachte Lauchravioli <i>Verjus-Kräuterschaum & gehobelter Sbrinz</i>		21.50
	als Hauptgang	36.50

Hauptgänge

Us em Netz vo Griesers <i>Felchenfilets mit Weisswein-Risotto & Verjus-Kräuterschaum</i>	38.00
200g Simmentaler Mockä <i>Rindsfilet an Feigenjus, Weisswein-Risotto & Marktgemüse</i>	59.00
Simmentaler Rindsfiletwürfel Stroganoff <i>Tagliatelle & Marktgemüse</i>	48.50
Züri Gschnätzlets <i>Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Spätzli & Saisongemüse</i>	43.00