

Hausgemachte Suppen



Bouillon mit Ei oder Sherry	10,50 sfr
Tomatenrahmsüppi mit Basilikumpesto	12,50 sfr

Salate

Bunte Blattsalate nach Saison mit Sprossen	9,50 sfr
Gemischter Salat nach Saison mit Sprossen	10,50 sfr
Tomaten mit Bufala – Mozzarella an Aceto di Balsamico	16,50 sfr



Vorspeisen

Rindstatar garniert, dazu Toast und Butter	19,50 sfr
	groß 28,50 sfr
Thunfisch - Carpaccio aus dem Pazifischen Ozean mariniert mit Pfeffer, Salz und Olivenöl	22,50 sfr




Kindergeschichte

Schnipo mit Rübli	17,50 sfr
Nüdeli mit Rahmsauce	12,50 sfr
Portion Pommes	9,00 sfr
Knusperli vom Zürichsee - Felchenfilets mit Pommes und Rübli	19,50 sfr
1 Paar Wienerli mit Pommes	11,50 sfr

Fisch-Ecke

Frischer Fisch aus dem Zürichsee (grätenfrei) von der Fischerei Hiestand, Freienbach

Felchen - Knusperli oder gebraten 
38,50 sfr

Egli - Knusperli oder gebraten
44,50 sfr

Hecht - Knusperli oder gebraten
43,50 sfr

Seegut-Potpourri:



Gerne servieren wir unsere Zürichseefische
auch in drei Gängen.

Hecht gebacken, Felchen in Weisswein-
Kräutersauce, Egli in brauner
Butter mit Beilagen Ihrer Wahl

62,50 sfr

**Zu diesen Zürichsee-Fischgerichten
servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen
Blattsalat und als Beilage wahlweise Reis
oder Salzkartoffeln und Tartarsauce**

in Sesam gebratener

Thunfisch aus dem Pazifischen Ozean
mit Tagliatelle und Marktgemüse

44,50 sfr



alle Preise inkl. MwSt.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Poulet: Deutschland, Schweiz

Lamm: Australien, Irland

Schwein und Kalb: Deutschland, Schweiz

Rind: Irland, GB

Hecht-, Egli- und Felchenfilet: Zürichsee