

Menu A Fr. 95.--

Tatar vom Frisch- und Rauchlachs
mit Friseesalat und
Limonenvinaigrette

Aargauer Rüebl-Ingwer-Suppe

Rindsfilet am Stück gebraten
an einem Gänseleberschaum
mit Rosmarinkartoffeln
und Gartengemüse

Feigen-Tirami-sù mit
Fiore di Latte-Glace

Menu B Fr. 85.--

Pochiertes Saiblingfilet
mit Zitronenmousseline

Consomme mit Flädli und
Gemüsebrunoise

Rosa gebratene Kalbsrücken an
Rosmarinjus mit Kräuterspätzli und
einem Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Zitrusfruchtragout
und Beerensauce

Menu C Fr. 98.--

Rindscarpaccio mit Parmesan und
Olivenöl

Tomatenessenz mit Basilikum

Seezungenragout mit Trauben
und kleinen Champignons und Dill

Kalbsfilet im Krokantmantel mit
Maisriebel und Gemüse

Variation der Schokolade

Menu D Fr. 98.--

Gänseleberterriner und Gänseleber
„brulée“ mit Briochetoast

Rotbarbe auf Orangen-
Fenchelgemüse
und Nouilly Prat-Schaum

Mit Krevetten gefüllter Kalbsrücken
mit Marsalajus und Risotto

Beerengratin mit
Vanille Bourbon Glace

Menu E Fr. 88.--

Terrine von der Tomate und Zucchini
mit einem Salatbouquet

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach
Zürcher Art mit Rösti und Gemüse

Griessflammerie mit süsser Ananas
und Kacaoglace

Menu F Fr. 125.--

Gänseleberterriner mit Portweingelee
und Briochetoast

Erbsenschaumsuppe mit Minze

Gebratene Jakobsmuschel mit
Kefen-Tomaten-Gemüse und
Safranschaum

Rindsfilet und Gänseleber „Rossini“
mit kleinen Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation „Höchi“

Menu G Fr. 85.--

Vitello-Tonato

Filet vom Loup de mer auf
Belugalinsen und Aenis-Schaum

Gefüllte Perlhuhnbrust auf
Kartoffel-Nussbutter-Mousseline
mit glasiertem Gemüse

Sorbets und seine Früchte

Menu H Fr. 78.--

Gebratene Kalbsmilken mit einem
Kräutersalat

Tagliarini mit Felsenkrevetten

Kalbshackbraten mit Morchelsauce
Kartoffelstock und Gemüse garniture

Tarte Tatin mit Vanilleglace

Menu I Fr. Fr. 95.--

Rauchfischsteller mit Selleriesalat
und Meerrettich

Spinatravioli an Trüffelschaum

Toggenburger Lammkarre mit
Rahmwirsing und Parmesangnocchi

Weisses Kaffeeflan auf
Kiwicarpaccio und Haselnussglace

Menu K Fr. 88.--

Eisbergsalat mit
Sherryessigvinaigrette
Trauben und gerösteten Nüssen

Zanderfilet auf Champagnerkraut
und neuen Kartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen mit
Sauerrahmglace und frischen
Früchten

Menu L Fr. 88.-

Blattsalate mit gebratenen
Wachtelbrüstchen

Waldpilzschaumsuppe mit Thymian

Gebratenes Meerwolffilet auf
Fenchelgemüse mit Champagnersauce
und kleinen Kartoffeln

Marsalasabayone mit Vanilleglace

Menu M Fr. 75.--

Avocado mit grillierten Krevetten
mit einer Sherryessig-Vinaigrette

Blausee-Forellenfilets mit Mandeln

Osso-buco Cremolata mit Riebel
(Polenta) und kleinen Gemüsen

Crema Catalana

Menu N Fr. 95.--

Kresseschaumsuppe mit
Rauchlachsstreifen

Gedämpftes Kabeljaufilet „Dugleré“

Gratinierter Kalbsrücken mit
Gorgonzolakruste begleitet von
Gartengemüse und Tagliolini

Zitronenmousse mit gelierten
Himbeeren und Ahornsirupglace

Menu O Fr. 98.--

Kalbszüngli an einer Vinaigrette

Zürcher Rieslingschaumsuppe

US-Entrecôte „double“ an
Portweinjus und Champagnerrisotto
mit Gartengemüse

Waldbeerengratin mit Vanilleglace

Menu P Fr. 85.--

Kalbfleischterrinen mit Blattsalat

Kartoffelsamtuppe mit
Umbriatrüffel

Gebratenes Zanderfilet und
Jakobsmuschel „ciboulettes“ mit
Gerstenrisotto

Käse- und Dessertbuffet