

Willkommen lieber Freund und Gast

Wir freuen uns, Sie heute zu bewirten.

MENÜS

Die Zusammenstellung der Menus ist unverbindlich. Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen, oder Gänge innerhalb der Menus austauschen.

MENÜ SURPRISE (AB 2 PERSONEN)

Teilen Sie uns Ihre kulinarischen Wünsche mit und lassen Sie sich überraschen!
Gerne bereiten wir Ihnen Ihr individuelles Festmenu zu :

Fleischloses Menu
3 bis 6 Gänge

Fr. 57.00 bis Fr. 100.00

Menu mit Fleisch und/oder Fisch
3 bis 6 Gänge

Fr. 73.00 bis Fr. 120.00

VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Winteraromen | Fr. 16.00 |
| Grillierte Eden Riesenkrevetten mit Apfel-Chilikompotts auf lauwarmem Lauchsalat mit Sesam | Fr. 24.00 |
| Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Mandel-Speck Pesto und Schlauchravioli mit Blumenkohlfüllung | Fr. 23.00 |
| Entenleber-Terrine mit Dörraprikosencreme und Brioche | Fr. 28.00 |
| Knusprig gebratene Kalbsmilken mit Brotkrümeln, Petersilienöl und Püree aus Wurzelgemüse | Fr. 21.00 |

SUPPEN

| | |
|--|-----------|
| Weinkraut-Schaumsuppe mit knusprigem Wachholder-Täschli | Fr. 11.00 |
| Pastinaken-Schaumsuppe mit Ahornirup und Krevettenwürfel | Fr. 15.00 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-----------|
| Gemütlich gebratenes Rindsfilet (150g) auf Naturjus, Teigbonbons mit Ricottafüllung und Schmorgemüse | Fr. 53.00 |
| Sanft gegarter Kalbfleisch-Hackbraten (180g) mit Oliven-Sauerrahm, grillierter Kartoffel-Spiess und Wintergemüse | Fr. 38.00 |
| Im Ofen gebratener Lammrücken mit Thymianfond, Risotto und Winter-Ratatouille mit Fenchel | Fr. 50.00 |
| Hauptgang Fischmenu (150g) | Fr. 46.00 |
| Hauptgang Aurum Menu (150g) | Fr. 52.00 |

Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % Mehrwertsteuer

DESSERTS

| | |
|---|----------------------|
| Surprisedessert "Aurum" | Fr. 20.00 |
| Tonkbohnen -Creme mit Sauerrahmeis | Fr. 14.00 |
| Gebackene Apfelwürfel im Zimt-Weinteig mit Orangensorbet | Fr. 15.00 |
| Weisses Schoggimousse mit Madagaskar-Vanille Mangosauce und Bananen-Joghurteis | Fr. 16.00 |
| Hausgemachte Glacé und Sorbets pro Kugel mit Rahm | Fr. 6.00 Fr. 1.50 |
| Käseteller mit Garnituren und hausgemachtem Birebrot | Fr. 18.00 |

Lebensmittel einkaufen, verarbeiten und geniessen ist eine Vertrauenssache.
Sie lieber Gast wissen ja schon längst, wem Sie vertrauen können und wo Sie die besten und ehrlichsten Nahrungsmittel bekommen.

Gerne informieren wir Sie hier über die Herkunft unserer Lebensmittel:

| Produkt | Herkunftsland | Lieferant |
|---------------------------|-----------------------|---|
| Kalbfleisch | Züri Oberland | Metzger Cortali, Männedorf |
| Rindfleisch* | Australien | Metzger Cortali, Männedorf |
| Lamm | Schweiz / NZ | Metzger Cortali, Männedorf Fam. Caspar, Riom, Graubünden Fam. Friedli, Schangnau i.E. |
| Geflügel | Schweiz Frankreich | Metzger Cortali, Männedorf Michel Comestibles, Interlaken |
| Kaninchen | Schweiz | Metzger Cortali, Männedorf |
| Wild | Schweiz | Metzger Cortali Männedorf Michel Comestibles, Interlaken Fam. Caspar Riom, Graubünden |
| Züriseefische Forellen | Zürisee | Fam. Braschler Hurden Beat Reichmuth, Altendorf |
| Salzwasserfische | Weltmeere | Dörig und Brandl, Schlieren Michel Comestibles, Interlaken |
| Eden Krevetten | Vietnam | Dörig und Brandl, Schlieren |
| Früchte/Gemüse | Schweiz/Italien | Gemüse Bamert, Tuggen Fam. Gnädinger, Schaffhausen |
| Brot/Backwaren | | Bäckerei Wick, Rapperswil |
| Käse | Schweiz/Frankreich | Chäs-Glogge Jona Familie Bless |