

Antipasti

Zuppa di pomodoro freddo Panzanella, Burratina	19
Insalata estate Blat Salat, Wassermelone, Feta, rote Tropea Zwiebeln	20
Sarde al beccafico frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Eisbergsalat, Zitronen - Olivenöl Mayo	22
Formaggio di capra Ziegenkäse aus Bäretswil, Fenchel, gepickelter Pfirsich, Pistazien	26
Pesce crudo di Lago roh marinierte Zürichsee Felchen, Tomate, Mozzarella Creme, Zwiebel, Riso Venere	29 / 45
Vitello tonnato Ei vom Biohof Längimoos, Kapern, gepickelte rote Zwiebeln	29 / 45
Trippa alla fiorentina Kutteln an Tomatensauce	19 / 32

Primi piatti

Paccheri Tomatensauce, Burratina, Basilikum	22 / 35
Ravioli di ricotta di bufala e melanzane Auberginen – Büffel Ricotta Ravioli, Scamorza, Tomatensauce	26 / 39
Risotto Krevetten, Zucchini, Hummer Bisque	28 / 42
Spaghetti Vongole Chili, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie	28 / 42

Secondi piatti

Pesce fritto di lago 47
Felchenfilet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce

Filetto di lucioperca 59
Zanderfilet, Zucchini, Zitrusfrüchte, Erbsencreme

Galletto alla griglia 42
Mistkratzerli vom Grill, Coco Bohnen mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

Costine Maiale 47
Spareribs, Pimientos de Padrón, Salsa verde

Tagliata di manzo 65
Entrecôte vom Seetaler Rind, Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten

Gerne dürfen Sie sich zu jedem secondi piatti eine zusätzliche Beilage auswählen:
Gemischter Salat, Ofengemüse, frittiertes Gemüse, Jasmin Reis, Ofenkartoffeln, Pommes frites

Jérôme's spicy thai cuisine

Som Tam Thai (Vorspeise) 19
Grüne Papaya, Karotten, Bohnen, Knoblauch, Kirschtomaten, Erdnüsse, Chili

Gang Paneng Pak 38
Rotes Gemüse Curry, Tofu, Chili, Jasmin Reis

Yam Nuea 49
Salat vom Seetaler Entrecôte, Sellerie, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Chili, Jasmin Reis

Dolci

Affogato	8
Caffè freddo Eiskaffee, Erismann Kirsch	9 / 14
Tiramisù	15
Fragole Erdbeeren, Joghurt Glace	15
Mille foglie kaputte Cremeschnitte, Waldbeeren Sorbet	15
Amaretti di Masaretti	5
Gelati e sorbetto fatti in casa Vanille, Pistazie, Joghurt Schokolade, Waldbeeren, Mango, Zitrone	5
Formaggio di „Rolf Beeler“ + Schlorziflade	22 8

Vino dolce

Trockenbeerenauslese 2014, Bayer-Erbhof Österreich, Donnerskirchen	12.00
Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc In der Nase kandierte Orangenesten, feine Dörrobstklänge, intensiver Honig Touch, am Gaumen saftig, elegant. Harmonisches Spiel von Restzucker und Säure, ein Dessertwein der Spass macht!	

Herkunft unserer Lebensmittel:

Zander: Schweiz

Felchen: Fischerei Weidmann Stäfa

Salzwasserfische: Mittelmeer / Atlantik / EU

Meeresfrüchte: Mittelmeer / Atlantik

Rind: Schweiz / Irland

Kalb und Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Wild: Metzgerei Zanetti Puschlav

Salumi: Schweiz / Italien

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Serviceteam.