



## WinterGenuss im Zee

### Winter-Menü

Lachspraline mit Dillfrischkäse  
Blattsalat und Zitronendressing

Gebratene Entenbrust an Preiselbeerjus  
Selleriepüree, Rosenkohl und Bratkartoffeln

Spekulatius-Crème Brûlée  
mit Kirschen Ragout

CHF 82



## Winterliche Vorspeisen

Lachspraline mit Dillfrischkäse  
Blattsalat und Zitronendressing 24

Geschmorte Kalbsbacke mit Rotweinjus  
auf Selleriepüree 26

Gebratene Jakobsmuscheln mit Meerrettichschaum  
auf Wasabi-Erbsenpüree 26

## Winterliche Suppe

Randensuppe  
mit Meerrettichschaum 16

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt



## Winter-Gerichte

<b>Kabeljau mit Nusskruste und Weissweinelouté</b> Wintergemüse und Bratkartoffeln	46
<b>Seezunge gebraten</b> Blattspinat und Reis	59
<b>Gebratene Entenbrust an Preiselbeerjus</b> Selleriepüree, Rosenkohl und Bratkartoffeln	44
<b>Kalbsschmorbraten mit Rotweinjus</b> Ofengemüse und Kartoffelpüree	46
<b>Quinoa-Risotto</b> mit Pilzen und Belperknolle	34
<b>Indisches Linsen dal (vegan)</b> mit Reis	34

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt



## Winter-Desserts

Mascarponecreme mit Apfel und Zimt und Mandelcrumble	16
Spekulatius-Crème Brûlée mit Kirschen-Ragout	16

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt