

Menu I – CHF 79.00



Bataviasalat mit Erdbeer und geröstete Pistazien, Radieschen-Vinaigrette



² Steinpilzconsommé mit Ricotta-Ravioli

Am Stück gebratenes Swiss Prime Rinds-Entrecôte mit Vin-Jaune-Jus
Oliven-Kartoffelstock & glasierten Artischockenherzen



Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Menu II – CHF 73.00

Kalbfleisch-Pastete mit Preiselbeer-Chutney



¹ Sommerliche Gazpacho mit Grissini

Lachsforelle aus dem Aargau Grenobler Art (Zitrone, Kapern, Nussbutter)
auf Karottenjulienne & Belugalinsen



³ Cheesecake mit Heidelbeerragout

Menu III – CHF 66.00

Hausgebeizte Lachsforelle mariniert mit Limette und Vanille auf Rucola



Rüebli-suppe mit Ingwer

Maispouardenbrust aus Schweizer Poulet mit zitronen-thymian Butter
Safranrisotto und junger Spinat mit Pinienkernen



Gebrannte Crème mit Himbeer-Garnitur

Wählen Sie unsere vegane Variante: ¹ Sommerliche Gazpacho ² Steinpilzconsomme mit Julienne-gemüse ³ Käsekuchen, mit Himbeeren Konfitüre

Menu IV – CHF 81.00

 Junger Blattspinatsalat mit Himbeeren und Honig-Ziegenkäse

 Apfel-Selleriecremesuppe mit Rübli-Chips

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Eierschwämmli-jus
Rosmarin-kartoffeln und Sommergemüse
(Rübli, Stangensellerie, Zuchetti, Cherrytomaten, Radieschen)

 Kirsch-Panna-cotta auf Karamellspiegel

Menu V – CHF 82.00

Vitello-Tonnato mit mariniertem Rucola und Kapernäpfel

 Tomatenconsommé Büffelmozzarella und Basilikumschaum


Gebratene Entenbrust mit Honigjus auf vioiolettem Kartoffelstock dazu junger Mais

 Weisse Schokolade-Himbeeren-Mousse mit Rhabarberragout

Menu VI – CHF 80.00



Stangensellerie-Fenchel-Tatar mit Walnüsse


 Grüne Erbsensuppe mit Croûtons

Saltimbocca vom Schweizer Kalb mit Kräutertagiatelle und geschmorten
Cherrytomaten

 Erdbeeren-tiramisu mit Pfefferminzrahm

Menu VII – CHF 71.00


Melone im Limmattaler Rohschinken mit Salatboquet

 Cremige Paprikasuppe mit Mozzarella und Olivenöl

Hohrücken-Braten vom Biertreber Edelsäuli an Dijon-Senf Jus dazu cremige Polenta mit glasiertem Kohlrabi

 Zitronentartelette mit Joghurtglace


Menu Degustation – CHF 56.00



 Hausgemachte Bierstangen
Oregano, Meersalz & Kümmel

Hausgemachte Brotaufstriche serviert mit unserem Hausbrot
Kalbslebermousse, Griebenschmalz & Frischläse-Paprika

Braumeister Plättli
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Bauernschüblig von der Hofräucherei Fuster in Turbenthal, Guldenberger Mutschli, Essiggurke & Borettana Zwiebeln
Wurst-Käsesalat
mit Lyonerwurst und Guldenberger Käse, Cherry-Tomaten, Radiesli und roten Zwiebeln

Fischknusperli aus dem Zürisee mit Remouladensauce
Metzgerkotelett vom Biertreber Edelsäuli mit Kräuterbutter
Braui-Bratwurst nach Hausrezept an Zwiebelsauce

 Lauch-Käsekuchen

 Gebrannte Crème
 Schoggischnitte mit Waldbeerensauce


Wählen Sie alternativ einen vegetarischen Hauptgang:




Zucchini-Puffer mit gegrillter Cherrytomaten und pfefferminz-dip (vegan), 4-Gang
CHF 58.00



Gemüsecurry mit Kräuterreis (vegan), 4-Gang CHF 62.00

 Zitronen-Ravioli mit Ricotta und Junge-Spinat ,Kresse, 4-Gang, CHF 62.00

 Thymian-Risotto mit sautierten Eierschwämmli und frittierte Rucola, 4-Gang, CHF 60.00