

## Vorspeisen

### „Bärensalat“

garniert mit saisonalen Beilagen an  
unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen

Fr. 15.00

### Hausgeräucherter Wildschweinspeck

serviert mit buntem Spargelsalat und Wildkräutern

Fr. 19.00

### Gebratener Greifensee Welssteakwürfel

begleitet von geschmolzenem Jersey Blue und Safranreduktion

Fr. 21.00

## Suppe

Würzige Brennesselsuppe mit Mandelkrokant

Fr. 14.00

## Fleischlose Gerichte

### Luftige Randen-Bärlauchgnocchi

mit buntem Gemüse, Morcheln an Brennessel-Bärlauchrahm

Fr. 31.00

*alle Preise inklusive MwSt.*

## Warme Gerichte

<b>Greifensee Hecht und Felchenfilet im Bärlauchteigglí</b> mit Kräutermayonáise an Randen-Bärlauchgnocci und buntem Gemüse	Fr. 42.00
<b>Gefüllte Kabsbrust</b> serviert mit Brennesselrisotto und Wildblüten	Fr. 36.00
<b>Rücken Médaillon vom Grünínger Gízzi</b> serviert an Morcheln mit Kartoffelgratin und grünem Spargel-Gemüse	Fr. 45.00
<b>Kräutergulasch vom Grünínger Gízzi</b> serviert im Kupferpfännli mit Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel-Gemüse	Fr. 39.00
<b>„Bärentatze“ Cordon Bleu vom Säuli</b> serviert mit Bratkatofflen und Gemüse	Fr. 38.00

## Süsse Versuchungen

<b>„Äs Oberländerli“</b> etwas Kleínes für den Gluscht	Fr. 13.00
<b>Tíramí Su vom Rhabarber mit Feilchen</b>	Fr. 14.00
<b>Trío für Geniesser</b> Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
<b>Variation von Bärenglacé</b> sechs verschiedene saisonale Glacesorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
<b>Hausgemachte Bärenglacé</b> mit Rahm	Fr. 6.00
Vanille-Mascarpone, Schoggi mit Stückli, Kaffeekrokant, Zitronen-Thymian, Randen-Apfel, Zitronengras	Fr. 1.00

alle Preise inklusive MwSt.