

# Winter-Spezialitäten

mit Fasan, Wildschwein,  
Muscheln und Fisch

<i>Kalte Vorspeisen:</i>	<u><i>Kalbfleisch-Mousse</i></u> <i>leicht angeräuchert</i> <i>würzige Zwiebel-Marmelade</i> <i>Rosmarin Buchtel</i>	<i>Fr. 18.50</i>
	<u><i>Lachsforellen-Tartar</i></u> <i>auf Ziegenkäse-Mousse</i> <i>Kräuter Toast</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Suppen:</i>	<u><i>Muschel-Safran-Süppchen</i></u> <i>leichte Crème-Suppe</i>	<i>Fr. 12.50</i>
	<u><i>Fasanen-Kraftbrühe</i></u> <i>mit Wachtel-Ei aus Embrach</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Warme Vorspeisen:</i>	<u><i>Fasanen Keule aus Embrach</i></u> <i>Geschmorte Keule</i> <i>mit Sellerie</i>	<i>Fr. 23.50</i>
	<u><i>Falsche Schnecken mit Muscheln</i></u> <i>überbackene Muscheln</i>	<i>Fr. 15.00</i>

<i>Vom Fisch:</i>	<u><i>Saiblingsfilet «Winter»</i></u> <i>gegrilltes Saiblingsfilet auf Winterspinat Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 39.50</i>
	<u><i>Zander im Wirsing-Mantel</i></u> <i>pochierte Zander-Roulade mit Süessmost-Schaum-Sauce Wirsing-Gemüse mit Apfel Kartoffel-Gnocchi</i>	<i>Fr. 49.50</i>
<i>Von Muscheln:</i>	<u><i>Muschel-Nudeln</i></u> <i>Nudelgericht mit verschiedenen Muscheln an leichter Rahmsauce</i>	<i>Fr. 27.50</i>
	<u><i>Wildschwein-Muschel-Duett</i></u> <i>Wildschweinschnitzel rosa gebraten mit Muschel- Eintopf und Pilz-Pralinen</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Vom Feld:</i>	<u><i>Wildschwein-Filet «Trüffel»</i></u> <i>sanft gegart, krossgebraten Wintergemüse Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	<i>Fr. 49.50</i>
	<u><i>Fasanenbrust aus Embrach</i></u> <i>Portwein-Jus Federkohl und Kürbispüree geräucherte Kartoffel-Kreation</i>	<i>Fr. 52.50</i>
	<u><i>Wildschwein Pfeffer</i></u> <i>Rotkraut und Marroni Spätzli</i>	<i>Fr. 29.50</i>