



BUECH
HERRLIBERG
BY THE LIVING CIRCLE

Vorspeisen

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-------------|-----------|
| Bunter Blattsalat Randen Trauben Baumnüsse Kräutervinaigrette | 17 | |
| Kopfsalatherzen BUECH Salatsaucen zur Auswahl: BUECH-Dressing aus weissem Tomatenfond oder Kräutervinaigrette | 17 | |
| Rindstartar Gebeiztes Eigelb von unserem Bauernhof „Schlattgut“ geräucherte Paprikacreme Zürcher Kresse Huusbrot | 29 | 46 |
| Rauchlachs von der Manufaktur «Kuratli» Gurken Nashi-Birnen Fingerlimetten Süsskartoffel-Brioche | 32 | 44 |
| Hummus Waldpilz-Salat Kichererbsen Safran-Äpfel Sesam | 24 | |
| Entenbrust Geräuchert Feigen Frisée Pecannüsse Trüffel | 28 | |
| Austern nach Tagesangebot | Preis/Stück | 7 |

Suppen

| | | |
|---|----|--|
| Gazpacho Andaluz Jalapeñoschaum | 17 | |
| Blumenkohl-Apfelsuppe Petersilienöl geröstete Mandeln | 17 | |
| Currysuppe Ananas Kokos | 17 | |

Hauptgänge

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|--|----------------|-----------|
| Risotto von Terreni alla Maggia Hokkaido-Kürbis Meeresfrüchte Ingwer | 28 | 39 |
| Ochsenschwanz Ravioli Pastinaken Trüffel-Pecorino | 38 | 48 |
| Heilbuttfilet In Nussbutter confiert Zucchini Basilikum Kartoffel-Tomatenstampf | | 52 |
| Loup de Mer aus dem Ofen (für 2 Personen) Artischockenragout Zitronenthymian-Risotto Oliven-Kapern-Vinaigrette | p. P | 69 |
| Kalbsleber Plätzli Salbeibutter karamellierte Äpfel Spinat Kartoffelstock | 44 | 51 |
| Rib-Eye 200g geschmorte Schalotten Speck-Bohnen Rindsmark-Sauce | | 62 |
| Perlhuhnbrust Ricotta Steinpilze Cima di Rapa weisse Polenta von unserem Bauernhof «Terreni alla Maggia» | | 54 |
| Kalbswienerschnitzel Gurkensalat Albulataler-Kartoffel-Salat mit Kürbiskernöl | 43 | 48 |
| Kalbs Cordon Bleu Berg Chäs Herrliberger Gold Bureschinken Gurkensalat Albulataler-Kartoffel-Salat mit Kürbiskernöl | | 49 |

Fleisch und Fisch Deklaration:

Gerne informieren unsere Servicemitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischherkunft: Rind: Schweiz | Leber/ Kalb: Schweiz | Schinken: Schweiz | Ochse: Schweiz | Ente: Frankreich | Perlhuhn: Frankreich |
Rib-Eye: Uruguay

Fischherkunft: Alle unsere Fische und Krustentiere werden aus kontrollierter Zucht bezogen – Loup de Mer: Spanien | Heilbutt: Norwegen |
Lachs: Schottland | Meeresfrüchte: Vietnam | Austern: nach Tagesangebot