

Altertümliche Gaumenfreuden

Mittelalterliche Vorspeisenplatten

Schinken aus dem Rauch, deftiger Griebenschmalz, Lauchzwiebeln
Geräucherte Zürisee - Felchen mit Meerrettich

Mittelalterlicher Hauptgangplatten

Gefüllte Kalbsbrust, Hirschwürste,
Keulen vom Schweizer Poulet, knuspriges von der Ente,
glasierte einheimische Rüeben und Spinat,
Bratkartoffeln mit Speck und Waldkräuter

Mittelalterlicher Dessertteller

Betrunkene Beeren mit Vanilleglacé,
Schokolade, Fotzelschmitte und Schlagrahm