

Geniessen in Eder's Mühle

Pie von Ente und Feigen mit geräucherter Entenbrust

Geschmorte Kalbsbacke im Glas

Federkobl, Polenta Terreni alla Maggia

*Gänsebraten von der Felsenmatt, Orangen -Portweinsauce,
Kartoffelpüree, Röstgemüse mit Kürbis, Sellerie und Randen*

Warmer Sennenfladen vom Zürich Oberland

Bündner Kartoffeln

oder

Sanddorn Panna cotta

Schokoladensorbet, Mousse und Sanddorn Gel

Menu Vorspeise, Hauptgang, Dessert 100

Menu 4 Gänge 132

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Fisch und Fleisch nach Tages-Empfehlung

Enjoy in Eder's Mühle

Pie with duck and figs and smoked duck breast

Braised veal cheek in a glass

Kale, Polenta Terreni alla Maggia

*Roast goose from the Felsenmatt in Wädenswil, orange port wine sauce
Mashed potatoes, roasted vegetables with pumpkin, celery and beetroot*

Warm sennenfladen from Zürich Oberland

Bündner Kartoffeln

or

Sea buckthorn panna cotta

Chocolate sorbet, mousse and sea buckthorn gel

Menu starter, main course, dessert 100

4-course menu 132

We are happy to serve you the menus with accompanying wines

Fish and meat by recommendation for the day

Vorspeisen

* * * * *

Bisque mit Lucky Shrimps von Winterthur

38

Butternuss Kürbis Süppchen am Tisch eingegossen

25

Tatar vom Schweizer Alpin Zander

Bottarga, Oliven, Focaccia, Parmesan Sauce

35

Thunfisch Sashimi und Tataki im Sesam

Ingwer, Sojasauce, Wasabi

*38*48*

Marinierte Randen mit Feigen und gebackener Feta

29

Krautstiel Gratin, Albula Kartoffeln

Parmesan Chips, Alba Trüffel

42

Starters

* * * * *

Bisque with lucky shrimps from Winterthur

38

Butternut pumpkin soup poured at the table

25

Swiss alpine pike-perch tartar

Bottarga, olives, focaccia, parmesan cheese sauce

35

Sashimi and tataki of tuna in sesame

Ginger, soya sauce, wasabi

*38*48*

Marinated beetroots with figs and baked feta

29

Chard gratin, Albula potatoes

Parmesan chips, Alba truffle

42

Spezialitäten

* * * * *

Gebratener Loup de mer

Kartoffel-Lauch-Fondue, Saucisson Vaudois

56

Grillierte Seezungenfilets, Champagnersauce

Venere Risotto mit Bottarga

68

Kalbs Hackbraten und geschmorte Backe

Rotweinsauce, Kartoffelpüree

55

Kalbsbaxe 72° / 72h, Sauce Meurette

Kartoffel Cappuccino

** 55 **

Holzen Ochsenskotelette, Kräuter und Knoblauch

Pommes Allumettes

*250 Gramm *75**

Zu allen Gerichten servieren wir ein Saison Gemüse.

Specialities

* * * * *

Roasted sea bass

Potato-leek fondue, vaudoise sausage

56

Roasted sole fillet, champagne sauce

Venere risotto with bottarga

68

Veal meatloaf and braised cheek

Red wine sauce, mashed potatoes

55

Veal shank 72° / 72h, sauce meurette

Potato cappuccino

55

Holzen's ox chop, herbs and garlic

French fries allumettes

*250 grams *75**

All dishes are served with a seasonal vegetable.

Süßes von Eder's

Tages-Dessert: nach Empfehlung

18

Maronenkuchen, Zwetschggen Sorbet und Kompott

24

Schokoladen Malbeur von Dark Edelbitter, 70% Schokolade

Passionsfrucht und Joghurteis

24

Diverse hausgemachte Sorbets: zwei Kugeln

*Mit Edelbränden *24*, mit Champagner *27**

Sanddorn Panna cotta

Schokoladensorbet, Mousse und Sanddorn Gel

24

Klein und fein

11

Von unserem Käselieferanten: Hans Preisig, Richterswil

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte -Nuss-Brot

Sweet enjoyment at Eder's

Dessert of the day: by recommendation

18

Chestnut cake, plum sorbet and compote

24

Molten chocolate cake from dark bitter, 70% chocolate

Passion fruit and yoghurt ice cream

24

Various home-made sorbets: two scoops

*With brandies *24*, with champagne *27**

Sea buckthorn panna cotta

Chocolate sorbet, mousse and sea buckthorn gel

24

Small and delicious

11

From our cheese supplier: Hans Preisig, Richterswil

Cheese selection with home-made fruit and nut bread

Deklaration

* * * * *

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmännchen für Sie bereit.*

* * *

*Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer nächsten Reservation vorher mitteilen würden.*

* * *

Preise inklusive 8,1% MWST

Die Preise sind in CHF

Declaration

* * * * *

Dear guest,

*Our staff will be pleased to inform
you about ingredients in our dishes which can trigger
allergies or **intolerances**.*

An information folder is at your disposal.

* * *

*We would be grateful if you could mention **these** when making your
reservation. Thank you.*

* * *

Prices including 8,1% VAT

Prices are in CHF