

VORSPEISEN | *STARTERS*

CHF

<p>Gelbe Steckrübe  </p> <p>Beluga Linsen Apfel Koriander süsse Limettencreme Krusteln <i>Yellow turnip lentils apple coriander sweet lime cream crunchy onions</i></p>	19
<p>Grünkohl  </p> <p>Rande Rettich Orange Pinienkerne Sesam-Dressing <i>Green cabbage beetroot reddish orange pine nuts sesame dressing</i></p>	20
<p>Ziegenkäse </p> <p>Honig-Kümmel Rande Rösti Nüsslisalat <i>Goat cheese honey-caraway beetroot fried grated potatoes lambs lettuce</i></p>	23
<p>Schweizer Burrata aus der Bergkäserei Marbach </p> <p>Zwetschgen Relish eingelegter Kürbis hausgemachtes Kartoffelbrot <i>Swiss Burrata plum relish pickled pumpkin homemade potato bread</i></p>	24
<p>Lachs</p> <p>Zwiebelkuchen Sauerrahm Glace Astischaum <i>Salmon onion cake sour cream ice cream Asti foam</i></p>	24
<p>Schweizer Bio Rinds Tatar</p> <p>Confiertes Eigelb Sardellen Oliven Schalotten Senfsaat gebackene Kapern Trüffel Brioche <i>Swiss Beef Tatar confit egg yolk anchovies olives shallots mustard seeds capers truffle brioche</i></p>	26/40
<p>Entenleber</p> <p>Schmorapfel Granny Smith Butter Brioche Haselnuss <i>Duck liver granny smith butter brioche hazelnut</i></p>	26

SUPPEN | SOUPS

CHF

Rinderbouillon  

18

Siedfleisch | Gemüse

*Beef Broth | boiled meat | vegetables*Kürbiscreme Suppe  

15

Amaretto

Pumpkin cream soup | amaretto

ZWISCHENGÄNGE | INTERMEDIATES

CHF

Hausgemachte Agnolotti 

22/32

Ricotta | Spinat | Parmesan | Pinienkerne | Lauch

Homemade Agnolotti | ricotta | spinach | parmesan | pine nuts | leek

Taubenbrust

26/36

Linsen | Kräutercreme | Peperonata | Butter Brioche | Tauben Jus

Pigeon Breast | lentils | herb cream | peperonata | butter brioche | pigeon jus

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE | VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

CHF

Venere Risotto 

25

Sbrinz | pochiertes Ei | Röstzwiebeln | Tomate

*Venere Risotto | sbrinz | poached egg | fried onions | tomato*Kürbis-Gnocchi 

28

Lauch | eingelegte Tomate | Kürbiskern Crunch | Krusteln

*Pumpkin Gnocchi | leek | pickled tomato | pumpkin crunch*Linguini 

26

Linsen | Austernpilze | eingelegte rote Zwiebeln | Chili | Minze | Pinienkerne

Pasta | lentils | oyster mushrooms | pickled red onions | chili | mint | pine nuts

FISCH | FISH

CHF

Jakobsmuscheln

37

Pumpnickel Meringue Kruste | Brokkolicreme | geschmorter Chicorée
 warme Speck-Vinaigrette

*Scallops | pumpnickel-meringue crust | broccoli cream | braised chicory
 warm bacon vinaigrette*

Wolfsbarsch

41

Buttermilch Beize | Schwarzwurzel | gebackener Rotkohl | süsser Zwiebelsalat
 Krusteln

Sea bass | buttermilk | black salsify | baked red cabbage | sweet onion salad

Gegrillter Lachs 

38

Mangold | geschmorte Karotte | Pommes Carrée

Grilled Salmon | chard | braised carrot | pommes carrée

FLEISCH | MEAT

CHF

Wildragout

34

Butter Spätzle | Rotkraut | Rotwein Birne | Preiselbeeren

Game Stew | butter spaetzle | red cabbage | red wine pear | cranberry

Ente 

38

Maronen | Rosenkohl | Baumnuss | Orange | Portwein Jus

Duck | brussel sprouts | walnut | orange | port wine jus

Hirschrücken

42

Wirsing | Schupfnudeln | Süssholzwurzel Jus

Saddle of Deer | savoy cabbage | potato noodles | licorice root jus

Short Rib

39

Süsskartoffel | Maiskolben | Pak Choi | Röstzwiebel

Short Rib | sweet potato | corncobs | pak choi | fried onions

Kalbsfilet

49

Serviettenknödel | grüne Bohnen | Wild Brokkoli | Dörrtomate

Veal filet | bread dumpling slices | green beans | wild broccoli | dried tomato

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

Melchsee-Eisdecke	17
Toblerone Mandarine Mandel <i>Toblerone mandarin almond</i>	
Winterhit	16
Karamell Moosbeere Apfel <i>Winter Hit caramel cranberry apple</i>	
Geeister Holdrio	9
1 Kugel Hagebutten Sorbet Zwetschgen Schnaps <i>Iced Holdrio 1 scoop of rosehip sorbet plum schnapps</i>	
Vanille Crème brûlée	12
<i>Vanilla Crème brûlée</i>	
wahlweise mit einer Kugel Glace <i>optional with a scoop of ice cream</i>	15
Zwetschgen Crumble	14
Zwetschge Vanille Streusel <i>Plum Crumble plum vanilla crumble</i>	
wahlweise mit einer Kugel Glace <i>optional with a scoop of ice cream</i>	17
Frutter Pina Colada	13
Kokos Batida Ananas <i>Coconut batida pineapple</i>	

Wir beziehen unsere frischen Produkte überwiegend von Schweizer Betriebe. Dabei achten wir sehr auf artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit.

Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Kaninchen	Schweiz Ungarn
Wild	Österreich

Geflügel

Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Fasan	Frankreich GB

Fisch

Zander	Schweiz
Saibling	Schweiz
Lachsforelle	Norwegen
Jakobsmuschel	Frankreich
Crevette	Nordatlantik
Loup de Mare	Griechenland
Seeteufel	Nordatlantik
St. Pierre	Nordwestpazifik
Green Lip	Neuseeland
Wolfsbarsch	Kroatien
Steinbutt	Spanien