

VORSPEISEN | Starters

CHF

<b>Gelbe &amp; rote Randen Carpaccio</b>    Beluga Linsen   Apfel   Koriander   Limetten Vinaigrette <b>Yellow &amp; Red Beetroot Carpaccio</b> Lentils   apple   coriander   sweet lime vinaigrette	19
<b>Nüsslisalat mit geräucherten Entenstreifen</b>   Radieschen   Orange   Erdnuss   Kartoffeldressing <b>Lamb's lettuce with smoked sliced duck</b> Red radish   orange   peanut   potato dressing	25
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b>  Honig   Rösti   Peperoni Relish   Endiviensalat <b>Grilled Goat Cheese</b> Honey   hash potato   bell pepper relish   endive lettuce	22
<b>Burrata aus der Bergkäserei Marbach</b>  Bunte Tomaten   Kräutersalat   Basilikumöl <b>Burrata from the Marbach Cheese Manufacture</b> Heirloom tomatoes   herbs salad   basil oil	25
<b>Lachs-Variationen</b>  Gebeizt   geräuchert   Tatar Kräuter-Crème-Fraîche   Rettichsalat   Käse-Chip   Wildlachsrogen <b>Salmon variations</b> Marinated   smoked   tartar Herb crème fraîche   radish salad   cheese chip   wild salmon roe	24
<b>Handgeschnittenes Schweizer Bio-Rindstatar (90 g   150 g)</b> Wachtel Eigelb   Sardellen   Oliven   Schalotten   Senfsaat Kapern   Trüffel-Brioche <b>Hand-Cut Swiss Beef Tatar (90 g   150 g)</b> Quail egg yolk   anchovies   olives   shallots   mustard seeds   capers   truffle brioche	26   38
<b>Hausgemachte Entenleber Paté</b> Salat   Calvados Gelee   Früchte-Chutney   Trauben <b>Homemade Duck Liver Paté</b> Salad   Calvados jelly   fruits chutney   grapes	25

SUPPEN | SOUPS

CHF

Consommé vom Ochschwanz  

Siedfleisch | Gemüse

Oxtail Consommé

Boiled meat | vegetables

18

Waldpilzcremesuppe  

Seitlinge | Petersilie | Crème Fraîche

Creamy Mushroom Soup

Oyster mushroom | parsley | crème fraîche

16

ZWISCHENGÄNGE | INTERMEDIATES

CHF

Safran Ricotta Ravioli 

Salbei | Tomate | Pinienkerne | Basilikumöl

Saffron Ricotta Ravioli

Sage | tomato | pine nuts | basil oil

22

Gegrillte Jakobsmuschel 

Chardonnay-Sauce | Selleriepüree | Kefe | Schnittlauch | Knoblauch-Chip

Grilled Scallops

Chardonnay sauce | celery puree | sugar snap | chives | garlic chip

29

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE | VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

CHF

Steinpilz Risotto 

Sbrinz | pochiertes Wachtelei | Kräuterseitlinge | Trüffelöl

Porcini Risotto

Sbrinz | poached quail egg | king oyster mushroom | truffle oil

25

Spinat Gnocchi  

Bunte Tomaten | Kräuter | veganer Käse

Spinach Gnocchi

Heirloom cherry tomato | herbs | vegan cheese

24

Rigatoni Pasta  

Tomatensugo | Zucchini | Peperoni | Aubergine | Basilikum | Ruccola

Rigatoni Pasta

Tomato sauce | zucchini | bell peppers | eggplant | basil | rucola

21

**FISCH** | Fish

CHF

**Gegrillter Schweizer Lostallo Lachs** 

46

Grüner Spargel | geschmorte Karotte | Petersilienkartoffeln | Safranschaum

**Grilled Swiss Lostallo Salmon**

Braised carrot | parsley potatoes | saffron foam

**Wolfsbarschfilet** 

36

Ratatouille | Topinambur-Kohlrabi-Püree | Kartoffeln | Riesling-Sauce

**Sea Bass Fillet**

Ratatouille | topinambur-turnip puree | potatoes | Riesling sauce

**Riesengarnelen** 

42

Gelbe Zucchini | sautierter Spinat | Basmatireis | Limetten-Knoblauch-Sud

**King Prawns**

Yellow zucchini | sauteed spinach | basmati rice | lime garlic sauce

**FLEISCH** | MEAT

CHF

**Alpstein Appenzeller Entenbrust** 

42

Koriander Möhren | Kefe | Rosmarie-Au Jus | Kartoffelgratin

**Duck Breast from Alpstein Appenzell**

Coriander carrot | sugar snap | rosemary-Au Jus | potato gratin

**Lammentrecôte** 

38

Kräuterkartoffeln | Haricot-Bohnen | Tomatensugo | Schalotten-Au Jus

**Lamb Entrecôte**

Sweet potatoes | green beans | shallots-Au Jus

**Short Rib**

39

Polenta | Brokkoli | Pak Choi | Röstzwiebeln | Rotwein-Sauce

**Short Rib**

Polenta | broccoli | pak choi | fried onions | red wine sauce

**Schweizer Kalbsrücken** 

49

Maggia-Pfeffer-Sauce | Bohnen-Ragout | Brokkoli | Dörrtomate | Kartoffeln

**Swiss Saddle of Veal**

Maggia pepper sauce | beans ragout | broccoli | dried tomato | potatoes

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

44

Waldpilz-Ragout | Sommergemüse | Kartoffelrösti

**Zurich Veal Ragout**

Wild mushrooms ragout | summer vegetables | hash potato

DESSERTS

CHF

<b>Crème Brûlée</b>   Aprikose <b>Crème Brûlée</b>   apricot Mit Glace zur Wahl With ice cream of your choice	12  15
<b>Lila Saturn</b> Cassis   Blaubeere   weisse Schokolade   Sauerrahm <b>Purple Saturn</b> Cassis   blueberry   white chocolate   sour cream	15
<b>Frutter Piña Colada</b> Kokos   Batida   Ananas <b>Melchsee-Frutt's Piña Colada</b> Coconut   Batida   pineapple	13
<b>Sommer Taco</b> Amalfi-Zitrone   Himbeere   Alpen-Blütenaroma <b>Summer Taco</b> Amalfi lemon   raspberry   flower aroma of the Alps	15
<b>Frutter Rocher</b> Toblerone-Schokolade   Mandel <b>Melchsee-Frutt's Rocher</b> Toblerone chocolate   almond	16
<b>Walliser Aprikosensorbet</b> Mit Aprikosenschnaps von Urs Hecht <b>Sorbet of Valais Apricots</b> With Urs Hecht's apricot liqueur	14

Gerne helfen Ihnen unsere Service-Mitarbeiter und unser Chef-Pâtissier bei Wünschen und Unverträglichkeiten das passende Dessert zu kreieren.

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

### Fleisch

Rind  
Kalb  
Lamm

Schweiz  
Schweiz  
Irland

### Geflügel

Maispoularde  
Poulet  
Ente

Frankreich  
Schweiz  
Schweiz

### Fisch

Lachs  
Wolfsbarsch  
Jakobsmuschel  
Garnelen

Schweiz  
Türkei/ Frankreich  
Frankreich  
Nordatlantik