

ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

VORSPEISE HAUPTGANG

SCHWARZWURZEL-SCHAUM mit Kurkuma parfümiert Jakobsmuschel Orangenöl Honigkresse Pumpernickel-Croûtons	17.-	
ASIATISCHE GEFLÜGELCRÈME mit Kokos verfeinert Zitronengrass Entenbrust-Tatar Buchenpilze Chili Korianderkresse	19.-	
LACHS-TRIO als Sashimi, Tatar und Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabisalat eingelegter Ingwer	24.-	
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	
TATAR BÜNDNER ART gebeiztes Reh-Tatar Kartoffelpuffer Pastinaken-Espuma süsse Kürbiskerne Kapuzinerkresse	26.-	
WACHTELBRUST im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	22.-	
KARTOFFEL-KNÖDEL Chorizofüllung Paprikasauce karamellisiertes Spitzkraut Sauerrahm Piment d'Espelette	15.-	
ZIEGENKÄSE-NOUGAT  mit Pistazien verfeinert zweierlei Preiselbeeren Thymian-Sponge Frisée Honig-Hippen	20.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
SALAT «FRANÇOIS» bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Frenchdressing | Himbeeren-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VORSPEISE HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
STEINPILZ-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet eingelegte Artischocken knuspriger Federkohl gepickelte Physalis	18.-	30.-
WINTER-QUICHE  Blätterteigboden Quitte Kürbis Baumnüsse Manchegokäse Rahmguss eingelegter Radicchio		32.-

FLAMBIER-GENUSS UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

½ PORTION

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert*)

p. P. 69.-

(Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

CHATEAUBRIAND | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
 hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Pommes Dauphine

RINDSFILET WELLINGTON

60.-

im Blätterteigmantel | reduzierte Portweinsauce | bunter Krautstiel | Kaffee-Rüben | sämiger Kartoffelstock

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g)

53.-

argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"- Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

1720 ANGUS-BURGER

36.-

Tomaten-Focaccia | Gurken-Chutney | Prosciutto | Greyerzerkäse | Pommes Frites | Trüffel-Mayonnaise

ENTENBRUST

39.-

rosa gebraten | Orangen-Vodouvansauce | Steckrüben-Crème | Kürbis | Apfel-Chutney | Polenta-Gnocchi

SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS

42.-

Pfeffermantel | gebraten | hauchdünner Prosciutto | Portwein-Kirschenjus | Rahmspinat | Karotten | Risotto

KALBSLEBER

30.-

38.-

kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLIFILETS

34.-

44.-

im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

ADLERFISCHFILET

42.-

gebraten | Petersiliensauce | Artischocken | Trockentomaten | Orangenöl | sautierte Stachys-Kartoffeln

ZANDERFILET

39.-

grilliert | Miesmuschel-Wurzelspeckragout | Federkohl | Quitten | sämige Parmesan-Tagliatelle

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Pommes Dauphine

Tagliatelle | Weisswein-Risotto | Trockenreis | Polenta-Gnocchi oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

Tatar-Genüsse

**UNSER
TIPP!**

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ROSSO

45.-

TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

35.-

TATAR PARISER-ART

Rind | mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes Frites

39.-

TATAR TOSKANA

Rind | mit edlem Grappa di Brunello | Trockentomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan | Croûtons

37.-

TATAR DÄNISCHE ART

Rind | ganz kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

37.-

TATAR PÉRIGORD

Kalb | an Trüffelessenz | Trüffelhobel | eingelegte Portwein-Feige | Wildkräutersalat | Walnuss-Pesto

45.-

TATAR BÜNDNER ART

Reh | gebeiztes Tatar | Kartoffelpuffer | Pastinaken-Espuma | süsse Kürbiskerne | Kapuziner-Kresse

39.-

TATAR TENNESSEE

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | im Buchenholzrauch serviert | frittierte Zwiebelringe

47.-

TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercrème | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

37.-

TATAR ROSSO

2-erlei Bio-Randen | geräucherte Crème fraîche | Pinienkerne | Erbsenkresse | Basilikumsprossen

28.-

SCHWEIZER KÄSE

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäslädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

PURE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	
STREUSELKUCHEN	15.-
mit Zimt-Zwetschgen nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet lauwarm serviert sämiges Vanilleglacé Rahm	
CRÈME-BRÛLÉE	17.-
mit Kürbiskernen zubereitet Vieille-Prune marinierte Waldbeeren Haselnussglacé Sauerampfer	
VERMICELLES	16.-
Keksboden Vanillemousse mariniertes Vermicelles Mini-Meringues Sauerkirschen Schlagrahm	
BANOFFEE-TÖRTCHEN	16.-
Knusperboden Bananen-Tatar Dulce de Leche-Crème Zimthaube Schokoladenraspel Rahm	

EIS-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanilleglacé glasierte Marroni Schlagrahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLIT	12.-	17.-
Vanilleglacé Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- +5.-
--	-----------------	-------------