



## ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

VORSPEISE      HAUPTGANG




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

<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	20.-	36.-
<b>STEINPILZ-RISOTTO</b>  mit Weisswein zubereitet   eingelegte Artischocken   knuspriger Federkohl   gepickelte Physalis	18.-	30.-
<b>WINTER-QUICHE</b>  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 &amp; 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.-

<b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	35.-
<b>TATAR PARISER-ART</b> Rind   mit Armagnac verfeinert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Pommes Frites	39.-
<b>TATAR TOSKANA</b> Rind   mit edlem Grappa di Brunello   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan   Croûtons	37.-
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b> Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Butter-Toast serviert   frisch geraffelter Meerrettich	37.-
<b>TATAR PÉRIGORD</b> Kalb   an Trüffelessenz   Trüffelhobel   eingelegte Portwein-Feige   Wildkräutersalat   Walnuss-Pesto	45.-
<b>TATAR BÜNDNER ART</b> Reh   gebeiztes Tatar   Kartoffelpuffer   Pastinaken-Espuma   süsse Kürbiskerne   Kapuziner-Kresse	39.-
<b>TATAR TENNESSEE</b> Wasserbüffel   mit Jack Daniels Old Nr. 7   im Buchenholzrauch serviert   frittierte Zwiebelringe	47.-
<b>TATAR NORDICA</b> Rauchlachs   Sauercrème   Zitrone   Petersilie   Chili   Grünapfel   Portulak   Lachsrogen   Kapern	37.-
<b>TATAR ROSSO</b>  2-erlei Bio-Randen   geräucherte Crème fraîche   Pinienkerne   Erbsenkresse   Basilikumsprossen	28.-

## SCHWEIZER KÄSE

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

## PURE VERFÜHRUNGEN

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

## EIS-KLASSIKER

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