



## ZUM EINSTIMMEN HERBSTLICHE GENÜSSE

VORSPEISE      HAUPTGANG

<b>KÜRBIS-SCHAUM</b> geräucherte Jakobsmuschel   Orangen-Quitten-Chutney   Limettencrème   Erbsensprossen	17.-	
<b>STEINPILZ-MISO-CRÈME</b> hausgemachte Enten-Frühlingsrolle   Portweinschalotten   schwarzer Knoblauch   Thymianöl	19.-	
<b>KÜRBIS CROSTINI</b> Sauerteigbrot   Kürbiscrème   Wildschweinschinken   Waldhonig   gezupfter Kerbel	18.-	
<b>LOSTALLO LACHS</b> im Randensaft gebeizt   gebranntes Blumenkohl-Duett   Buttermilch-Dill-Senf   glasierte Haselnüsse	26.-	
<b>WACHTELBRUST</b> im Pistazienmantel   saftig gebraten   getrüffeltes Kartoffelstock   Portwein-Orangensauce	27.-	
<b>REH-DUETT</b> Tatar & Terrine   im Rauch   eingelegte Buchenpilze   Wacholdercrème   Sauce Cumberland   Estragon	28.-	
<b>TATAR CLASSICO</b> Rind - klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	24.-	
<b>ZIEGENKÄSE</b> 🌿 mit Honig überbacken   Mesclun-Salat   Trauben-Chutney   Rosmarin   Blutorangen-Gel   rosa Pfeffer	20.-	
<b>NÜSSLISALAT</b> gebratene Eierschwämmli   gehacktes Ei   knuspriger Speck   Croûtons   Himbeer-Dressing	18.-	33.-
<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-French-Dressing | Himbeer-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette  
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

## GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

VORSPEISE      HAUPTGANG

<b>RAVIOLI ROYAL</b> 🌿 hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	20.-	36.-
<b>STEINPILZ RISOTTO</b> 🌿 crémiges Aquarello-Risotto   gebratene Steinpilze   Portweinschalotten   geschmorte Birne   Kerbel	18.-	32.-
<b>KÜRBIS-GULASCH</b> 🌿 Muskatkürbis   Süsskartoffel   lila Karotte   rauchiges Crème fraîche   Serviettenknödel   Safran-Apfel		29.-



WILDE ALPENFREUDEN & BODENSTÄNDIGE KLASSIKER

HAUPTGANG

**FLAMBIER-GENUSS** (ab 2 Personen, in zwei Gängen serviert) p. P. 69.-\*  
 (Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

**REHRÜCKEN** | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert | sämige Wild-Rahmsauce  
 Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Marroni | Safranapfel | Preiselbeeren | Portweifeige | Huus-Spätzli

<b>HIRSCHFILET «WELLINGTON»</b>	58.-	
im Blätterteig   Portweinreduktion   Wirsing   Waldpilze   rauchiges Apfel-Chutney   Pommes Dauphine		
<b>REHSCHNITZEL</b>	49.-	
rosa gebraten   Eierschwämmli-Cognac-Sauce   Apfel-Rotkraut   glasierte Marroni   Safranapfel   Huus-Spätzli		
<b>WILD-HACKTÄTSCHLI</b>	38.-	
hausgemacht   gebraten   Brombeer-Zimt-Pfeffersauce   Rosenkohl-Kürbis-Duo   Kartoffelstock		
<b>WILDSCHWEIN-BÄGGLI</b>	44.-	
im Ofen zart geschmort   Waldbeeren-Rotweinjus   Eierschwämmli   wilder Broccoli   Huus-Spätzli		
<b>LAMMHUFT</b>	40.-	
rosa gebraten   Alpenkräuterkruste   kräftige Portweinsauce   Blumenkohl-Duett   Birne   Buchweizen-Risotto		
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200 g)	53.-	
argentinisches Angus-Beef   gebraten   „Café de Paris“-Sauce   überbacken   Pimientos   Züri-Pommes-frites		
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b>	34.-	42.-
sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   knusprige Rösti		
<b>KALBSLEBER</b>	30.-	38.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti		

FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

<b>EGLIFILETS</b>	34.-	44.-
im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone		
<b>HECHTFILET</b>	40.-	
aus dem Bodensee   auf der Haut gebraten   Beurre-Blanc mit Meerrettich   Pak Choi   Buchenpilze   Linguine		
<b>SEETEUFEL &amp; LARDO</b>	45.-	
in brauner Butter confiert   Zitronenschaum   Bohnen-Erbsenragout   Speckmarmelade   gebrannte Blumenkohlcrème		

**WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?**

Züri-Pommes-frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Trüffel-Kartoffelmousse | Huus-Spätzli | Buchweizen-Risotto  
 Linguine | Weisswein-Risotto | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

# *Tatar-Genüsse*



## **DIE TATAR-SYMPHONIE**

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

**CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT**

45.-

<b>TATAR ALPENDUETT</b> Reh & Terrine   im Rauch serviert   Buchenpilze   Wacholdercrème   Sauce Cumberland   Estragon	40.-
<b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	36.-
<b>TATAR TOSKANA</b> Rind   mit edlem Grappa di Brunello verfeinert   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan	37.-
<b>TATAR PARISER-ART</b> Rind   mit Armagnac parfümiert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Züri-Pommes-frites	40.-
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b> Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Butter-Toast serviert   frisch geriebener Meerrettich	37.-
<b>TATAR PÉRIGORD</b> Kalb   mit Trüffel-Essenz   schwarzer Trüffelhobel   knuspriges Wachtelei   Balsamico-Kirschen	48.-
<b>TATAR TENNESSEE</b> Wasserbüffel   mit Jack Daniels Old Nr. 7   rauchig serviert im Buchenholzduft   frittierte Zwiebelringe	47.-
<b>TATAR TONNATO NUOVO</b> Thunfisch-Tatar   rosa gebratene Kalbshuft-Tranchen   Thunfischsauce   Kapern   Zwiebeln   Chips	42.-
<b>TATAR NORDICA</b> Rauchlachs   Sauercreme   Zitrone   Petersilie   Chili   Grünapfel   Portulak   Lachsrogen   Kapern	36.-
<b>TATAR ORIENT</b>  Kichererbsen   würzige Muhammara-Sauce   frittierte Falafel   knackiger Minzsalat   Walnussöl	30.-

## ALPINE KÄSEVIELFALT

<b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100g)	4 Sorten	19.-
Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: «Brie de Luxe», «Zürcher Oberländer-Halbhartkäse», «milder Greyerzer» und «Tremola-Gottardo». Auf Wunsch servieren wir auch den «Geissli-Ziegenfrischkäse». Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.		

## SÜSSE VERSUCHUNGEN – KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé	
<b>MARONI-PARFAIT</b>	15.-
cremiges Parfait   Zimtverfeinert   Orangen-Kardamom-Gel   Zwetschkenkompott   glasierte Maroni   gezupfte Minze	
<b>WIENER APFELSTRUDEL</b>	16.-
hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinen-Füllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Rahmhaube	
<b>SCHOKOLADEN-VARIATION</b>	18.-
Schokoladen-Éclair   Milchsokoladen-Ganache   weisse Schokoperlen   salziges Brownie-Glace   Zitronenmelisse	
<b>PORTWEIN-BIRNE</b>	15.-
in Weissm Portwein pochierte Birne   flambierte Meringue   Yuzu-Mascarpone-Creme   Mango-Chili-Kompott	

## FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>NESSELRODE</b>	13.-	18.-
Vermicelles   Meringues   Vanille-Glacé   glasierte Maroni   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>SCHWARZWALD</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Schokoladenglacé   Kirsch-Marzipanglacé   eingelegte Kirschen   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		

### UNSERE EIS-SORTEN:

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