

RAFFINIERTE KÖSTLICHKEITEN ZUM START

VORSPEISE

STEINPILZ-CREME mit Cognac parfümiert Waldkräuter Wurzelgemüse Wildenten Dim-Sum	18.-
KAROTTEN-SCHAUM mit Kamille verfeinert weisser Portweinduft süss-saures Kürbis-Chutney knusprige Falafel	17.-
ENTENLEBER kurz gebraten Petersilienwurzel grillierte Ananas weisse Schokolade knuspriger Speck	24.-
GELBFLOSSEN-THUNFISCH als Tatar zubereitet indisch mariniert geeister Sesam Gurkenrelish Mango Granola	22.-
ZIEGENKÄSE-NOUGAT verfeinert mit Pistazien & Mandeln kaltgerührte Preiselbeeren Friséesalat Zitrus-Trüffeldressing	18.-

KNACKIGE GRÜSSE VOM GÄRTNER

VORSPEISE

HAUPTGANG

BURRATA DI ANDRIA sämiger Büffelmozzarella marinierte Karotten Portwein-Feige Haselnusspesto Dill	19.-	
NÜSSLISALAT gehacktes Ei knuspriger Speck gekräuterte Brotwürfel Kürbiskern-Dressing	17.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	22.-
SALAT-FRANÇOIS knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		26.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EINE HAUSGEMACHTE SAUCE AUS:
rassiges Toskana-Dressing | sämiges Kräuterdressing | Kürbiskern-Dressing | Zitrus-Trüffeldressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI-ROYAL hausgemachte Spezialität Trüffel-Ravioli sämige Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
AQUARELLO-RISOTTO im Birkenrauch serviert geschmorter Kürbis Steinpilze Tandoori rehydrierte Rosinen Salzzitrone		29.-
BLUMENKOHL-WINGS mit Cajun mariniert goldbraun frittiert Linsenragout grüne Sauce-Mole Zwergorangen Pistazienkerne		27.-

WILD AUF WILD

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert) p. P. 68.-*
(Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

REHRÜCKEN | am Stück nach Ihrem Wunsch grilliert | an Ihrem Tisch flambiert | sämige Wild-Rahmsauce
Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | nussiger Wirsing | Marroni | Safranapfel | Preiselbeeren | Portweifeige | Huus-Spätzli

REHSCHNITZEL rosa gebraten sämige Steinpilz-Rahmsauce Ofen-Apfelrotkraut glasierte Marroni Huus-Spätzli	42.-
HIRSCHFILET grilliert Oliven-Pistazienkruste Sauce-Albufera Schwarzwurzel Rande Champignons Salbei-Gnocchi	45.-
REH-PFEFFER im Rotwein-Kakaojus zart geschmort Silberzwiebeln Bauernspeck Wirkköpfler Marroni Huus-Spätzli	39.-

ZARTE FLEISCHKLASSIKER

HAUPTGANG

RINDS SHORT-RIBS (36 Stunden gegart) an Whiskyjus geräuchertes Knochenmark Rosenkohlblätter malzige Karotte Steinpilze Senfsaat	48.-
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 gr) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Blattspinat Pommes-Frites	51.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	39.-
KALBSLEBER kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen Schalotten Salbei- & Gartenkräuter knusprige Rösti	37.-

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

HAUPTGANG

ZÜRISSEE EGLIFILETS (Fischerei Hulliger) im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte	42.-
KABELJAU-ROYAL auf der Haut gebraten Gremolata-Fumet Bouchot-Muscheln Chorizo Zucchini luftiger Kartoffelstock	44.-
BIO-LACHSFILET in Olivenöl confiert Masala-Sauce junger Blattspinat Beluga-Linsen rauchiger Ofensellerie	39.-

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?
Pommes-Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelkroketten | Huus-Spätzli
Kartoffelstock | Tagliatelle | Trockenreis | Risotto | Kartoffel-Gnocchi oder Saisongemüse
zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

EMPFEHLUNGEN UNSERES PATISSIER

WEISSES KAFFEE-MOUSSE <small>(Hauspezialität!)</small>	16.-
aus edler Felchlin-Schokolade Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazien	
MONT-BLANC	18.-
Vanillemousse-Törtchen Knusper-Boden Vermicelles Holunderbeeren Trüffel Schokoladen-Glace	
ZITRONEN-PARFAIT	16.-
aus der Amalfi Zitrone Pfirsich-Cremeaux Holunderblüte blonde Schokolade rosa Pfeffer	
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN	17.-
lauwarm und saftig serviert Walnüsse Karamellsauce Bourbon-Vanilleglace Schlagrahm	
JAPANISCHES MOTCHI	12.-
aus Matchateig süsse Bohnencreme Passionsfrucht gelierte Kokosnuss rote Shisokresse	

KÄSE-PLÄTTLI <small>(100 gr)</small>	19.-
Tremola-Alta Valle Leventina <small>(Halbhartkäse)</small> Jersey Blue-Willi Schmid <small>(Blauschimmelkäse)</small> Vacherin-Fribourgeoise <small>(Halbhartkäse)</small> Bio Bündner-Bergkäse <small>(Halbhartkäse)</small> Trauben Nüsse Pflaumen-& Aprikosen-Chutney Honig Feigen-Brot	

COUPES FÜR JEDEN ZEITPUNKT

KLEINER COUPE GROSSER COUPE

BROWNIES	13.-	17.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
AMANDA	12.-	16.-
Haselnussglace Schokoladenglace Vanilleglace Mandeln Rahm		
HAVANNA	13.-	17.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	17.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	16.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	13.-	17.-
Espressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	19.-
Fruchtiges Cassisorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONE-VODKA	15.-	19.-
Erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

UNSERE GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Havanna-Rum, Limone- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel mit Rahm	5.- +2.-
MIT SCHUSS: Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-