differente
RESTAURANT

Mittags Hits

vom 12. bis 16.Oktober 2026

Die Qual der Wahl (im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Karotten-Velouté** mit Ingwernote und knusprigen Brot-Croûtons oder einem **Gurkensalat** an Sauerrahm-Dill-Dressing mit gerösteten Kernen

Urchig 24.-

G'hackets mit Hörnli | saftiges Schweinshackfleisch an kräftigem Kräuter-Bratenjus | Butter-Hörnli knusprige Röstzwiebeln | würziger Bergkäse | Apfelmus

Chefs Favorit 38.-

Bœuf Bourguignon | Rindsschulter in kräftigem Rotwein im Ofen vorsichtig geschmort | knuspriger Federkohl Bramata-Polenta | Speck-, Pilz-Zwiebel-Garnitur

Petri-Heil 29.-

Red-Snapperfilet | im Olivenöl auf der Haut gebraten Champagnerschaum | sämiges Erbsen-Weissweinrisotto Wildkräuter-Bouquet

Fleischlos 22.-

Tofu-Geschnetzeltes | goldbraun gebratener Tofu cremige Waldpilzrahmsauce | feine Butter-Taglierini frische Gartenkräuter

Wild-Special 46.-

Rehschnitzel | rosa gebraten Cognac-Eierschwämmli-Rahmsauce | Apfelrotkraut Maroni | Portweinfeige | Huus-Spätzli

Dessert 8.-

Vanille-Mousse-Schnitte | luftig-cremige Vanillemousse | eingelegte Kirschen feine Schokoladenspäne

Vegetarisches Gericht / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden./ Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

differente
RESTAURANT

AUS DER KÜCHE EMPFOHLEN

ALPEN-TATAR
Reh mit Waldkräutern gebeizt | im Markbein serviert
schwarze Knoblauchcrème | Portwein-Schalotten

*****

ZANDERFILET
in Nussbutter glasig confiert | Randen-Beurre-blanc
Honigkarotte | Radieschen | sämiges Kürbisrisotto

*****

GLÜHWEIN-SORBET
Portweinfeige | Sauerklee
mit Amaretto verfeinert

*****

HIRSCH UND KANINCHEN
grilliertes Hirschfilet | gebackene Kaninchen-Praline
marmorierter Wildjus | Randen-Duett | luftiges Kartoffelpüree

*****

KÜRBIS-TÖRTCHEN
ofenfrischer Mürbeteig | luftige Kürbiscrème
knuspriges Kastanien-Crumble
hausgemachtes Spekulatius-Glacé

5-Gang-Menü
CHF 99.-

Weinempfehlung

	1dl	7.5dl
Weisswein		
Grand Ardèche IGP, 2023 Produzent: Louis Latour, Ardèche, Frankreich Traubensorte: Chardonnay	10.00	60.-
Rotwein		
Meisterwerk, 2024 Produzent: Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt	13.50	79.-

Für Informationen zu Allergenen und zur Herkunft der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1% MWST

differente
RESTAURANT

Zum Einstimmen herbstliche Genüsse

	Vorspeise	Hauptgang
Steinpilz-Crèmesuppe 🌿 mit edlem Cognac parfümiert | Waldpilz-Tatar | hausgemachte Trüffelravioli | Sauerampfer	17.-	
Hirsch-Pastete mit gebratener Entenleber | Maroni | rauchige Wacholdercrème | Feigensenf | Wildkräuter	24.-	
Trüffel-Brie 🌿 im Filoteig ausgebacken | mit feinen Honigaromen | kleiner Kräutersalat | Preiselbeer-Dressing	21.-	
Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen | gehacktes Ei | knuspriger Speck | Croûtons | Wacholder-Kürbis-Dressing	19.-	32.-
Blatt- oder gemischter Salat 🌿 geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel | Salatsauce nach eigener Wahl	14.-	23.-
Tonno-Tonnato rosa Tuna-Tataki | crèmige Tonnato-Sauce | Schalotten-Gel | knusprige Kapern | Pumpernickel-Chips	25.-	42.-
Alpen-Tatar Reh mit Waldkräutern gebeizt | im Markbein serviert | schwarze Knoblauchcrème | Portwein-Schalotten	26.-	39.-
Salat «François» bunte Saisonsalate | lauwarme Pouletbrusttranchen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei		27.-

Wählen Sie zu den Salaten ein hausgemachtes Dressing:
Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-French-Dressing | Wacholder-Kürbis-Dressing | Preiselbeer-Dressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

Ganz ohne Fleisch – aber mit vollem Genuss

	Vorspeise	Hauptgang
Herbstteller 🌿 bunte Vielfalt an Herbstgemüse | Apfelrotkraut | gebratene Waldpilze | Huus-Spätzli | Safranapfel | Feige		30.-
Ravioli Royal 🌿 hausgemachte Spezialität | Trüffel-Ravioli | Weisswein-Rahmsauce | Rucola | schwarzer Trüffelhobel	20.-	36.-
Süsskartoffel-Gnocchi 🌿 in brauner Salbeibutter geschwenkt | glasierter Chicorée | gerösteter Rosenkohl | Birnen-Gel | Oxalis	17.-	27.-

Vegetarische Gerichte 🌿 | Für Informationen zu Allergenen & Herkunft der einzelnen Gerichte, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter
Sämtliche Preise verstehen sich in Chf inkl. 8.1 % MwSt.

differente
RESTAURANT

HERBSTLICHE ALPENGENÜSSE UND HAUS-KLASSIKER

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen, in zwei Gängen serviert) p. P. 69.-*
(Bei Gruppen mit mehr als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)
REHRÜCKEN | am Stück im Ofen rosa gebraten | an Ihrem Tisch flambiert | sämige, hausgemachte Wild-Rahmsauce
Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Maroni | Safranapfel | Preiselbeeren | Portweinfeige | Huus-Spätzli

REHSCHNITZEL 46.-
rosa gebraten | Cognac-Eierschwämmli-Rahmsauce | Apfelrotkraut | Maroni | Portweinfeige | Huus-Spätzli

HIRSCH & KANINCHEN 44.-
grilliertes Hirschfilet | gebackene Kaninchen-Praline | marmorierter Wildjus | Randen-Duett | luftiges Kartoffelpüree

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 36.-
zart geschmortes Wildschweinragout | Tomaten-Waldpilz-Sauce | mit Pappardelle vermengt | Parmesanhobel

RINDSFILET «ROSSINI» (150 g) 60.-
vom Holzkohlegrill | Entenleber | Trüffel-Portwein-Jus | Rahmblattspinat | Champignons | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g) 55.-
argentinisches Angus-Beef | gebraten | „Café de Paris"-Sauce | überbacken | Pimientos | Züri-Pommes-frites

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 34.- 44.-
sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER 30.- 38.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

EGLIFILETS 34.- 44.-
im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitrone

ZANDERFILET 39.-
in Nussbutter glasig confiert | Randen-Beurre-blanc | Honigkarotte | Radieschen | sämiges Kürbisrisotto

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?
Züri-Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelpüree | Huus-Spätzli | Pommes Dauphine | Pappardelle
Süsskartoffel-Gnocchi | Weisswein-Risotto | Saisongemüse zweite Beilage nach Wahl: + 7.-

Vegetarische Gerichte Für Informationen zu Allergenen & Herkunft der einzelnen Gerichte, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter
Sämtliche Preise verstehen sich in Chf inkl. 8.1 % MwSt.

differente
RESTAURANT

Tatar-Variationen

UNSER TIPP!

Die Tatar-Symphonie

(Sechs erlesene Tatar-Spezialitäten vereint auf einem Teller)

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

Classico | Toskana | Highland | Périgord | Norway | Purpur

45.-

Tatar Classico 25.- 36.-
Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | Schalotten | Eigelbcrème

Tatar Toskana 26.- 37.-
Rind | mit Grappa zubereitet | geschmorte Peperoniwürfel | Rucola | geriebener Parmesan

Tatar Pariser Art 40.-
Rind | mit Armagnac parfümiert | mit Café-de-Paris-Butter gratiniert | Züri-Pommes-frites

Tatar dänischer Art 38.-
Rind | kurz in Butter gebraten | auf Buttertoast | geriebener Meerrettich | Senf-Kaviar | Pickles

Tatar à la table 50.-
Rindsfilet | ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar | direkt am Tisch zubereitet

Tatar Périgord 45.-
Kalb | mediterran mariniert | Trüffelpaste | sämiges Senf-Glacé | Kräutererde | gehobelter Trüffel

Alpen-Tatar 39.-
Reh | in Waldkräutern gebeizt | im Markbein serviert | schwarze Knoblauchcrème | Portwein-Schalotten

Tatar Highland 50.-
Wasserbüffel | mit Scotch verfeinert | Kartoffelpuffer | Birnen-Gel | Senf-Kaviar | im Apfelholzrauch serviert

Tatar Norway 38.-
hausgebeizter Lachs | Pommery-Senfsauce | Avocado | Meerforellenrogen | Wildkräuter

Tatar Purpur 22.- 28.-
mit grillierten Auberginen zubereitet | mit Muhammara-Marinade | Kichererbsen-Duett | Minze

Vegetarisches Gericht | Für Informationen zu Allergenen und zur Herkunft der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % MWST

differente
RESTAURANT

HAUSGEMACHTE SÜSSE VERSUCHUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!) 16.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade | mit Arabica-Kaffee parfümiert | Orangenfilets | geröstete Pistazienkerne

KÜRBIS-TÖRTCHEN 15.-
ofenfrischer Mürbeteig | Kürbiscrème | knuspriger Kastanien-Crumble | hausgemachtes Spekulatius-Glacé

ZWETSCHGEN-TIRAMISÙ 14.-
Löffelbiskuit mit Kaffee-Aromen | luftige Mascarponecrème mit Zwetschgen | fein parfümiert mit Vieille Prune

VERMICELLES 15.-
Maronenpüree mit einem Hauch Kirsch | knusprige Mini-Meringues | Sauerkirschen | Beeren | Schlagrahm

CRÈME BRÛLÉE 16.-
gebrannte Crème, verfeinert mit Amaretto | Apfel-Gel | Rohrzucker-Crumble | hausgemachtes Zimtglacé

KÄSE AUS DER SCHWEIZ (100 g) 4 Sorten 19.-
Vier ausgewählte Schweizer Käsespezialitäten aus bester Kuhmilch begeistern jeden Käseliebhaber:
Brie de Luxe, Zürcher Oberländer Halbhartkäse, milder Greyerzer und Tremola Gottardo. Auf Wunsch ergänzen wir die Auswahl mit unserem Geissli-Ziegenfrischkäse.
Dazu servieren wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und frische Trauben.

GLACÉ- UND SORBET-KREATIONEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE Vermicelles | Meringues | Vanille-Glacé | glasierte Maroni | Schlagrahm	13.-	18.-
KIRSCH Kirschen-Marzipan-Glacé | Vanille-Glacé | eingelegte Kirschen | Kirschenschnaps | Rahm	13.-	18.-
BROWNIES Schokoladen-Glacé | Vanille-Glacé | Schokoladensauce | Brownies | Rahm	13.-	18.-
HOT-BERRY Vanille-Glacé | Erdbeer-Glacé | heisses Waldbeeren-Ragout | Rahm	13.-	18.-
DÄNEMARK Vanille-Glacé | heisse, dunkle Schweizer Schokoladensauce | Rahm	12.-	17.-
ICE-CAFÉ Espresso-Glacé | gekühlter Arabica-Kaffee | Rahm	12.-	17.-
CASSIS-VIEILLE PRUNE Cassis-Sorbet | ein Schuss Vieille Prune	15.-	20.-
LIMONEN-VODKA Limonen-Sorbet | Absolut Vodka	15.-	20.-

UNSERE GLACÉ-SORTEN:

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kirschen-Marzipan | 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.-

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1% MWST / Für Informationen zu Allergenen und zur Herkunft der Gerichte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.