



## Menüvorschläge Herbst/Winter

### **Salate | Vorspeisen | Suppen** **CHF**

#### **Salate**

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Marktfrischer Blattsalat mit Gemüse, Croûtons und Kernen an Prosecco-Hausdressing | 12.00 |
| Nüsslisalat mit Ei, Bauernspeck und Croûtons an Prosecco-Hausdressing             | 15.00 |

#### **Vorspeisen**

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Randen-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Mesclun-Salat                                        | 18.00 |
| Reh-Tatar mit Randen-Sprossen, Burrata-Crème,<br>karamellisierten Haselnüssen und Schalotten-Confit | 26.00 |

#### **Suppen**

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Sellerie-Crèmesuppe mit Granny-Smith Apfel und schwarzem Trüffel | 15.00 |
| Champagner-Crèmesuppe mit Rohschinken und Croûtons               | 15.00 |

### **Hauptgänge Fleisch | Fisch** **CHF**

#### **Kalbsfleisch**

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbsluftgeschnetztes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce, serviert mit Butternudeln    | 42.00 |
| Kalbsfilet im Gewürz-Öl konfiert, serviert mit Kartoffel Mille-feuille und Kardy-Gemüse | 52.00 |

#### **Rindsfleisch**

|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rindsfiletspitzen Stroganoff an Paprika-Rahmsauce, serviert mit Champignons,<br>Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli | 44.00 |
| Roastbeef an Sauce-Choron, serviert mit Kartoffelgratin und Vichy-Karotten                                                       | 41.00 |
| Siedfleisch vom Hohrücken, serviert mit Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse                                                   | 31.00 |

#### **Lammfleisch**

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Lamm-Nierstück mit Kräuter-Kruste, serviert mit Süsskartoffel-Püree und Schwarzwurzeln | 42.00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|

#### **Fisch**

|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sautiertes Lachsfilet an Beurre Blanc Sauce, serviert mit Venere-Reis und Randen                                                 | 37.00 |
| Seeteufel-Medaillons im Speckmantel, serviert mit Cannellini-Püree, Zucchini,<br>Mini-Aubergine, Erbsen-Sprossen und Salsa Rosso | 42.00 |



## Menüvorschläge Herbst/Winter

### **Hauptgänge vegetarisch** **CHF**

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse Stroganoff an Paprika-Rahmsauce, serviert mit Champignons, Essiggurken und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzli | 29.00 |
| Steinpilz-Risotto mit Belper-Knolle, dazu Maroni-Pesto und sautiertem Federkohl                                    | 27.00 |
| Hausgemachte Ravioli mit Birnen-Gorgonzola Füllung, dazu Walnuss-Pesto                                             | 33.00 |
| Blaues Kartoffel-Risotto, serviert mit Frischkäse-Pumpernickel-Praline                                             | 26.00 |

### **Desserts** **CHF**

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Schokoladenkuchen Ö mit flüssigem Kern, serviert mit Vanille-Glacé | 12.00 |
| Vanille-Crème brûlée mit karamellisiertem Zucker                   | 10.00 |
| Apfelküchlein mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Schlagrahm         | 15.00 |
| Vermicelles im Tartelette mit Meringue und Schlagrahm              | 15.00 |
| Zwetschgen-Gratin, serviert mit Zimt-Glacé und Mohngebäck          | 13.00 |

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Für eine fleischlose Variante können Sie gerne zusätzlich eine Fisch- oder vegetarische Option für den Hauptgang bestellen.

### **Deklaration**

Bauernspeck: Schweiz  
Reh: Österreich  
Rohschinken: Schweiz  
Kalbshuft: Schweiz  
Kalbsfilet: Schweiz  
Rindsfiletspitzen: Kanada  
Roastbeef: Argentinien  
Siedfleisch: Schweiz  
Lamm-Nierstück: Neuseeland  
Lachs: Grossbritannien  
Seeteufel: Grossbritannien