



d i f f e r e n t e
RESTAURANT



WILDSAISON

vom 15. bis 19. September 2025

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer cremigen **Steckrübensuppe** mit Croûtons oder einem klassischen **griechischen Salat** mit Fetakäse und Oliven

Urchig

24.-

G'hackets & Hörnli | Schwiizer Hörnli | mit exklusiver, hausgemachter Kalbfleisch-Bolognese
Greizer Reibkäse | Apfelkompott

Chefs Favorit

36.-

Wildgeschnetzeltes | Duett von Reh- und Hirschfleisch kurz gebraten | mit cremiger Waldpilzrahmsauce
glasierter Rosenkohl | in Butter geschwenkte Spätzli

Petri-Heil

29.-

Lachsforellenfilet | im Fischfond pochiert mit luftigem Safranschaum | geröstetes Randengemüse
Petersilien-Kartoffelstock

Fleischlos 

22.-

Kürbis-Agnolotti | im Kräuterfond gegart in Butter geschwenkt | mit heller Proseccosauce
geschmorte Portweinbirne | Ziegenfrischkäse

Tagesdessert

8.-

Öpfelchüechli | im Backteig gewendet goldbraun gebacken | Zimtucker | Schlagrahm | Beeren



ZUM EINSTIMMEN HERBSTLICHE GENÜSSE

VORSPEISE HAUPTGANG

KÜRBIS-SCHAUM geräucherte Jakobsmuschel Orangen-Quitten-Chutney Limettencrème Erbsensprossen	17.-	
STEINPILZ-MISO-CRÈME hausgemachte Enten-Frühlingsrolle Portweinschalotten schwarzer Knoblauch Thymianöl	19.-	
KÜRBIS CROSTINI Sauerteigbrot Kürbiscrème Wildschweinschinken Waldhonig gezupfter Kerbel	18.-	
LOSTALLO LACHS im Randensaft gebeizt gebranntes Blumenkohl-Duett Buttermilch-Dill-Senf glasierte Haselnüsse	26.-	
WACHTELBRUST im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	27.-	
REH-DUETT Tatar & Terrine im Rauch eingelegte Buchenpilze Wacholdercrème Sauce Cumberland Estragon	28.-	
TATAR CLASSICO Rind - klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	
ZIEGENKÄSE  mit Honig überbacken Mesclun-Salat Trauben-Chutney Rosmarin Blutorangen-Gel rosa Pfeffer	20.-	
NÜSSLISALAT gebratene Eierschwämmli gehacktes Ei knuspriger Speck Croûtons Himbeer-Dressing	18.-	33.-
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
SALAT «FRANÇOIS» 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

RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
STEINPILZ RISOTTO  crémiges Aquarello-Risotto gebratene Steinpilze Portweinschalotten geschmorte Birne Kerbel	18.-	32.-
KÜRBIS-GULASCH  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

HIRSCHFILET «WELLINGTON»	58.-	
im Blätterteig Portweinreduktion Wirsing Waldpilze rauchiges Apfel-Chutney Pommes Dauphine		
REHSCHNITZEL	49.-	
rosa gebraten Eierschwämmli-Cognac-Sauce Apfel-Rotkraut glasierte Marroni Safranapfel Huus-Spätzli		
WILD-HACKTÄTSCHLI	38.-	
hausgemacht gebraten Brombeer-Zimt-Pfeffersauce Rosenkohl-Kürbis-Duo Kartoffelstock		
WILDSCHWEIN-BÄGGLI	44.-	
im Ofen zart geschmort Waldbeeren-Rotweinjus Eierschwämmli wilder Broccoli Huus-Spätzli		
LAMMHUFT	40.-	
rosa gebraten Alpenkräuterkruste kräftige Portweinsauce Blumenkohl-Duett Birne Buchweizen-Risotto		
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g)	53.-	
argentinisches Angus-Beef gebraten „Café de Paris“-Sauce überbacken Pimientos Züri-Pommes-frites		
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	34.-	42.-
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		
HECHTFILET	40.-	
aus dem Bodensee auf der Haut gebraten Beurre-Blanc mit Meerrettich Pak Choi Buchenpilze Linguine		
SEETEUFEL & LARDO	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.-

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

ALPINE KÄSEVIELFALT

KÄSE AUS DER HEIMAT (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

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

FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanille-Glacé glasierte Maroni Schlagrahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
SCHWARZWALD	12.-	17.-
Vanilleglacé Schokoladenglacé Kirsch-Marzipanglacé eingelegte Kirschen Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	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.-