

different e
RESTAURANT
WILDSAISON

vom 20. bis 24. Oktober 2025

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer cremigen

Maroni-Schalottensuppe mit Knoblauchcroûtons und Kräuter oder einem geraffelten **Karottensalat** mit Orangen und Kernen an Schnittlauchdressing

Urchig

24.-

Schweins-Zwiebelrostbraten | zart gebratenes Nierstücksteak | Zwiebel-Senf-Marinade | Zweigeltssauce
Röstzwiebeln | Speckbohnen | Spätzli

Chefs Favorit

36.-

Wild-Geschnetzelt | kurz gebraten
sämige Cognac-Pilzrahmsauce | Preiselbeeren
sautierter Rosenkohl | gebratene Schupfnudeln

Petri-Heil

29.-

Lachsfilet | mit Kräutern mariniert | auf der Haut gebraten
fruchtiger Safranschaum | eingelegter Safran-Fenchel
Alpenkräuter-Risotto

Fleischlos

22.-

Polenta-Gnocchi | pochiert und in
Salbeibutter geschwenkt | gebratene Waldpilze
frittierter Rucola | Pinienkerne | Parmesanspäne

Tatar Highlight

37.-

Rind | edler Grappa di Brunello
Trockentomaten | Peperoni | Rucola
Parmesan

Dessert

8.-

Birnenkompott | nach Grossmutter's Rezept
Vanille-Glacé | Rahmtupfer



Vegetarische Gerichte / Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.



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.-	
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 | Portweinfeige | 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

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

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

Reh & Terrine | im Rauch serviert | Buchenpilze | Wacholdercrème | Sauce Cumberland | Estragon

40.-

TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

36.-

TATAR TOSKANA

Rind | mit edlem Grappa di Brunello verfeinert | Trockentomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

37.-

TATAR PARISER-ART

Rind | mit Armagnac parfümiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri-Pommes-frites

40.-

TATAR DÄNISCHE ART

Rind | ganz kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert | frisch geriebener Meerrettich

37.-

TATAR PÉRIGORD

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

48.-

TATAR TENNESSEE

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

47.-

TATAR TONNATO NUOVO

Thunfisch-Tatar | rosa gebratene Kalbshuft-Tranchen | Thunfischsauce | Kapern | Zwiebeln | Chips

42.-

TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

36.-

TATAR ORIENT

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

30.-

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 Zwetschenkompott 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 Brownieglacé 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 Vanilleglacé 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-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.-