Wild

RESTAURANTBAR

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kürbiscrèmesuppe Haselnüsse | Crème fraîche | Kürbiskernöl | Kerbel	15.00	
À la minute gehacktes Rehtatar Brioche | Nüsslisalat mit Steinpilzen | Schalottenkonfit geräucherte Butter | karamellisierte Portweinfeige	29.00	
Sautierte Rehschnitzel Steinpilzsauce | hausgemachte Quark-Spätzli | Rotkraut		56.00
Rehpfeffer – überraschend anders Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel Wildsauce mit Blut gebunden | Speck | Croûtons Silberzwiebeln | Champignons | Rotkraut hausgemachte Quark-Spätzli		49.00
Damhirsch-Geschnetzeltes, rosa gebraten Laugen-Serviettenknödel | Wildrahmsauce Rosenkohl | glasierte Maroni		47.00
Vegetarischer Wildteller hausgemachte Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl glasierte Maroni | Steinpilzrahmsauce		35.00

Wir beziehen unser Reh- und Damhirschfleisch aus der Schweiz

Unsere Dessertempfehlung

Mohnparfait mit Mandelgebäck Zwetschgenkompott | Zimtcrumble	15.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein **Fläscher Meta, Graubünden/Schweiz, 2020** Produzent: von Salis AG Traubensorten: Chardonnay, Viognier	11.00	65.00
Rotwein **«1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2023** Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot **Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet**	8.50	52.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team

RESTAURANTBAR

Salat	Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat (Vegetarisch) Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing	13.00	20.00
Nüsslisalat Ei | Bauernspeck | Croûtons | Prosecco-Hausdressing	16.00	

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:
Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing

Suppe	Vorspeise
Safrancrèmesuppe Kaninchen-Tortelloni | Pistazien	15.00

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar «Ö» * à la minute gehackt und zubereitet | Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln	26.00	37.00
Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken	+5.00	
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon | Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	19.00	29.00
Ceviche vom Wolfsbarsch * gepickelter Senf | schwarzer Sesam | Brotchip	19.00	33.00

* Gerne servieren wir unsere Hauptgänge auch zum Teilen.
In diesem Fall erlauben wir uns, zwei Vorspeisen zu Verrechnen.

Pasta, vegetarisch & vegan	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato | Nussbutter	21.00	33.00
Hausgemachte Tagliolini (Vegetarisch) Trüffelrahmsauce | schwarzer Trüffel	21.00	32.00
Steinpilzrisotto (Vegetarisch) Lauwarmes getrüffeltes Parmesan-Küchlein	32.00	37.00
Gebratenes Blumenkohl-Steak (Vegan) Cashewpüree | Tahini-Sauce | Granatapfelkerne Quinoa | Rucola		30.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team

RESTAURANTBAR

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Venere-Reis | Pernod-Kräuter-Sauce | sautierter Broccoletti		39.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Knoblauch Rosmarin | Cherrytomaten | Streichholzkartoffeln	19.00	38.00

Klassiker	Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) | mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln	55.00
Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce | knusprige Butterrösti	44.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten | Zwiebeln | Salbei | knusprige Butterrösti	38.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Raclette-Käse | Bauernschinken Pommes frites | Züri-Rübli mit Schnittlauch	47.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?
Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Pommes frites,
Weissweinrisotto, Venere-Reis oder Gemüse
Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team

RESTAURANTBAR

Desserts

Tagesdesserts 5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne unsere kleinen Köstlichkeiten

Tarte Tatin 15.00
karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen
Vanille Glacé | Schlagrahm

Crème brûlée 12.00
mit Rohrzucker karamellisiert | Beeren-Garnitur

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	**Sorbet**	4.90 / Kugel
Vanille	Zitrone-Limette	
Schokolade	Blutorange	
Sauerrahm	Passionsfrucht	

mit Rahm 1.50
zusätzlich Wodka | Limoncello | Grand Marnier | Braulion 5.00

Käse	**60g**	**100g**
Zürcher Käsevariation Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa-Trauben-Gelée | karamellisierte Haselnüsse | Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot	12.00	18.00

Süsswein	**1 dl**	**3.75 dl**
Château Doisy-Védrines, 2020 Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France Traubensorten: Sémillon, Muscadelle	21.50	64.00

Spirituosen	**Vol.%**	**2 cl**
Grappa		
Grappa la Musa, Amarone, Berta	40	11.00
Grappa Elisi, Berta	43	11.00
Grappa di Barolo, Marolo	50	12.00
Swiss Premium Destillate von Urs Hecht **Schweizer Brenner des Jahres**		
Vieille Williams im Barrique	40	14.00
Vieille Abricot im Barrique	40	17.00
Äntebüsi Iris	34	12.00

Likör	**Vol.%**	**4 cl**
Limoncello	25	9.00
Amaretto Disaronno	28	10.00
Baileys Original Irish Cream Likör	17	10.00
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	40	12.00

In unserer Barkarte finden Sie weitere Spirituosen und Cocktails.

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team