



PASSENDE SAISON-KREATIONEN ZUM START

VORSPEISE HAUPTGANG

MARRONI-SCHAUM getrüffelt Cognac Waldkräuter Wurzelgemüse Speckwürfeli schwarzer Trüffelhobel	18.-	
MUSKATKÜRBIS-CREME  mit weissem Portwein Ingwer und Sternanisduft süss-saures Kürbis-Chutney Falafel	16.-	
ZIEGENKÄSE-CREME  mild geräuchert Salat mit Kohlraben, Karotten & Nektarinen Melisse Szechuan-Pfeffer	17.-	
GRAVED-LACHS indisch mariniert Saibling-Rogen Sellerie-Slaw Gewürz-Mirabellen Jalapeños Kokossud	22.-	
HIRSCH CARPACCIO dünne Hirschhuf-Tranchen Kürbiskern-Mayonnaise Gemüse-Pickles Nüsslisalat Parmesan	20.-	32.-
NÜSSLISALAT gebratene Eierschwämmli gehacktes Ei knuspriger Speck Croûtons Kürbiskern-Dressing	18.-	30.-
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	22.-
SALAT «FRANÇOIS» bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Kürbiskern-Dressing | Dijon-Senf-Dressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VORSPEISE HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
SPÄTZLI-PFANNE  Huus-Spätzli an sämiger Marronsauce Boskop-Apfel Eierschwämmli gehobelter schwarzer Trüffel		29.-
BLUMENKOHL WINGS  mit Tandoorigewürz frittiert Hokkaido-Kürbiscreme Krone's Hot-Sauce süss-saure Zwergorangen Pistazien		27.-



WILDE KÖSTLICHKEITEN UND HUUS-KLASSIKER

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und 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

REHSCHNITZEL 48.-
 gebraten | sämige Eierschwämmli-sauce | Apfel-Rotkraut | glasierte Marroni | Safranapfel | Huus-Spätzli

HIRSCHFILET 45.-
 grilliert | Kakao-Chilijus | Rosenkohlblätter | Kürbispüree | Grüntee-Quittenkompott | Kartoffel-Krapfen

WILDSCHWEIN-RAGOUT 39.-
 im Chianti-Gemüsejus | zart geschmort | Lardon | Cranberry | wilder Majoran | Belper-Knolle | Huus-Gnocchi

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » (200 g) 53.-
 argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"- Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

KALBS-PICCATA 46.-
 klassisch zubereitet | Zitronen-Kapern Vinaigrette | Rucola | Trockentomaten | Pfirsich | Safran-Risotto

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 42.-
 sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER 37.-
 kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

FISCHERS FRITZ FISCHT FRISCHE FISCHE

HAUPTGANG

EGLIFILETS «ZÜRISSEE» (Fischerei Hulliger) 42.-
 im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

LACHS-FILET 39.-
 als Tataki serviert | Safran-Beurre-Blanc | Steinpilzcreme | Eierschwämmli | buntes Bohnen-Cassoulet

KABELJAU-FILET 40.-
 in Butter confiert | Miesmuscheln | sämige Champagnersauce | Radieschen | Meerrettich | Kartoffelstock

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?
 Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelkroketten | Kartoffel-Gnocchi | Huus-Spätzli
 Tagliatelle | Safran-Risotto | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

TATAR-GENÜSSE MIT LIEBE GEHACKT

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | VEGANA

42.-

*Unsere
Empfehlung*

DIE QUAL DER WAHL

Hauptgang

TATAR CLASSICO	35.-
Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Creme	
TATAR PARISER-ART	38.-
Rind mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	
TATAR TOSKANA	37.-
Rind mit edlem Grappa die Brunello Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan Croûtons	
TATAR DÄNISCHE ART	37.-
Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Butter-Toast serviert viel frisch geraffelter Meerrettich	
TATAR PÉRIGORD	44.-
Kalb an Trüffeleessenz eingelegte Portwein-Feige Wildkräutersalat Walnuss-Pesto	
TATAR WALLISER ART	37.-
Kalb mit feinem Apricotine parfümiert Burrata-Espuma Erbsen-Pesto süss-saure Aprikosen	
TATAR TENNESSEE	45.-
Büffel mit Jack Daniels Old Nr. 7 im Buchenholzrauch serviert frittierte Zwiebelringe	
TATAR BANGKOK	42.-
Thunfisch Sriracha Mayonnaise knuspriger Sushi Reis Sesam Jalapeño Tobikko	
TATAR NORDICA	37.-
Rauchlachs Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	
TATAR VEGANA 	30.-
Auberginen Zucchini Tomaten Okra frittierte Kichererbsen-Bällchen Basilikumsprossen	

AUS DER HAUSEIGENEN ZUCKERKÜCHE

WEISSES KAFFEE MOUSSE (Hausspezialität) aus der edlen Felchlin Schokolade Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	16.-
VERMICELLES MONT-BLANC cremiges Marronipüree Kirschwasser eingelegte Holunderbeeren Mini-Meringues Mürbeteigboden	17.-
GRIESSFLAMMERIE mit Darjeeling parfümiert kandiertes Ananasragout Rum-Rosinenglace Rohrzucker-Crumble	16.-
SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN lauwarm und saftig serviert Zwetschgenröster Haselnuss Glace Karamellsauce Schlagrahm	16.-

KÄSE-PLÄTTCHEN Tremola-Alta Valle Leventina (Halbhartkäse) Jersey Blue-Willi Schmid (Blauschimmelkäse) Vacherin-Fribourgeois (Halbhartkäse) Bio Bündner-Bergkäse (Halbhartkäse) Trauben Nüsse Aprikosen & Tomaten Chutney Honig	19.-
--	------

EISIGE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE Vermicelles Huus-Meringue Vanilleglace glasierte Marroni Schlagrahm	14.-	18.-
BROWNIES Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm	13.-	17.-
HAVANNA Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm	13.-	17.-
HOT-BERRY Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm	13.-	17.-
DÄNEMARK Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm	12.-	16.-
ICE-CAFÉ Espressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm	13.-	17.-
CASSIS-VIEILLE PRUNE Fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune	15.-	19.-
LIMONE-VODKA Erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka	15.-	19.-

GLACE-SORTEN Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Rum, Limone- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- 5.-
--	-----------------	------------