

MENU

VORSPEISEN

Nüsslersalat | Speck | Ei | Croûtons¹

Gebeizter Zander | Gurke | Apfel

Herbstsalat | gebackene Champignons^{1/3}

SUPPE

Tomatensuppe | Basilikumsorbet^{2/3}

HAUPTGÄNGE

Hirschentrecôte | Wildjus | Spätzli | Rotkraut | Preiselbeer – Apfel^{1/2}

Crevetten | Chimichurri | Basmatireis | Kefen

Zuchettitäschli | Chimichurri | Basmatireis | Kefen^{1/2/3}

DESSERT

Kokosnuss | Ananas | Honig^{1/2/3}

KÄSE

3 Sorten Schweizer Käse | Birnensenf | Früchtebrot^{1/2/3}

2- Gang	Fleisch Fisch Vegetarisch Vegan	58.00 CHF
3- Gang	Fleisch Fisch Vegetarisch Vegan	65.00 CHF
4- Gang	Fleisch Fisch Vegetarisch Vegan	78.00 CHF
5- Gang	Fleisch Fisch Vegetarisch Vegan	92.00 CHF

VORSPEISEN | HORS-D'ŒUVRE | STARTERS

Nüsslersalat Ei Brotcroûtons ^{1/3} Salade de mâche œuf croûtons de pain ^{1/3} Field salad egg bread croûtons ^{1/3}	16.5
Rande Meerrettich Apfel Walnuss ⁴ Betterave raifort pomme noix ⁴ Beetroot horseradish apple walnut ⁴	24
Vorspeise vegetarisch ³ Hors-d'œuvre végétarien ³ Vegetarian starter ³	19
Swiss Lachs Absinth Blini Fenchel Granatapfel ^{1/2/3} Saumon suisse absinthe blini fenouil grenade ^{1/2/3} Swiss salmon absinthe blini fennel pomegranate ^{1/2/3}	26
Vorspeise Fisch Hors-d'œuvre poisson Fish starter	19
Rindstatar Kürbis Brioche ^{1/2} Tartare de bœuf courge brioche ^{1/2} Beef tatar pumpkin brioche ^{1/2}	28 / 39
Vorspeise Fleisch Hors-d'œuvre viande Starter meat	19

SUPPEN | POTAGES | SOUPS

Kürbiscremesuppe Ingwer – Orangensorbet Kürbiskernöl - Malto ⁴ Crème de courge sorbet au gingembre et orange malto à l'huile de graines de courge ⁴ Pumpkin cream soup ginger - orange sorbet pumpkin seed oil - malto ⁴	18
Tagessuppe Soupe du jour Soup of the day	16

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Hausgemachte Tagliatelle Steinpilz Wildschwein Kürbis Rosenkohl ¹ Tagliatelle fait maison bolet sanglier courge choux de bruxelles ¹ Homemade tagliatelle cep wild boar pumpkin brussels sprouts ¹	48
Vegetarische Variante végétarien option vegetarian option	38
Rote Linsentätschli veganer Jus Pastinaken Kürbis Rotkraut Kräuterseitling ⁴ Gallettes de lentilles rouges jus végan panais courge chou rouge pleurote du panicaut ⁴ Red lentil patty vegan jus parsnip pumpkin red cabbage king oyster mushroom ⁴	42
Hauptgang vegetarisch ^{1/2/3} Plat principal végétarien ^{1/2/3} Main course vegetarian ^{1/2/3}	39
Schweizer Zander Kartoffel Petersilienwurzel Rosenkohl ² Sandre suisse pomme de terre racine de persil choux de Bruxelles ² Swiss pike-perch potato parsley root brussels sprouts ²	54
Hauptgang Fisch Plat principal poisson Main course fish	48
Kalbssteak Haselnusskruste Steinpilzrahmsauce hausgemachte Tagliatelle Pastinaken Rotkraut ^{1/2} Steak de veau croûte aux noisettes bolet à la crème tagliatelle fait maison panais chou rouge ^{1/2} Veal steak hazelnut crust cep cream sauce homemade tagliatelle parsnip red cabbage ^{1/2}	58
Hauptgang Fleisch Plat principal viande Main course meat	49

KÄSE & SÜSSE VERFÜHRUNGEN

FROMAGES & DESSERTS | CHEESE & DESSERTS

3 Sorten Schweizer Käse Feigensenf Früchtebrot ^{1/2/3}	16
3 sortes de fromage Suisse moutarde aux figues pain aux fruits ^{1/2/3}	
3 kinds of Swiss cheese fig mustard fruit bread ^{1/2/3}	
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meringue Schlagrahm ^{1/2/3}	16.5
Coupe nesselrode vermicelles glace à la vanille meringue crème chantilly ^{1/2/3}	
Coupe nesselrode vermicelles vanilla ice cream meringue whipped cream ^{1/2/3}	
Maroni Birne Zimt ³	21
Marron poire cannelle ³	
Chestnut pear cinnamon ³	
Tagesdessert	17
Dessert du jour	
Dessert of the day	
Mini Crème brûlée Zitronengras Kardamom ²	8.5
Petite crème brûlée citronnelle cardamome ²	
Small crème brûlée lemongrass cardamom ²	
Cashew Schokolade Zimt ⁴	18
Noix de cajou chocolat cannelle ⁴	
Cashew chocolate cinnamon ⁴	
Glace Sorbet nach Wahl 1. Kugel ^{1/2/3}	4
Glace sorbets à choix 1 ^{ère} boule ^{1/2/3}	
Ice cream sorbet at your choice 1 st scoop ^{1/2/3}	
Pro zusätzliche Kugel ² Boule supplémentaire ² Additional scoop ²	3
Mit Rahm ² Avec crème chantilly ² With whipped cream ²	1.5
Hausgemachte Praline Praliné fait maison Home-made praline	
1 Stück 1 pièce 1 piece	2
2 Stück 2 pièces 2 pieces	3
3 Stück 3 pièces 3 pieces	3.5

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden – Spuren können in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Personen, welche unter Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden, bitten wir, uns zu informieren.

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15
Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

Par couvert additionnel nous facturons CHF 15
Changements des plats sont facturés dépendant l'effort.

For additional cover we do charge CHF 15
Changes of dishes will be charged according to the additional effort.

Preise in CHF inklusive MwSt.
1 = Gluten | gluten | gluten

Prix en CHF, TVA inclus
2 = Laktose | lactose | lactose

3 = vegetarisch | végétarien | vegetarian

Price in CHF incl. VAT
4 = vegan | végan