

Speisekarte | Menu



VORSPEISE | APPETIZER

Kürbis-Kokossuppe mit Flusskrebse und gepickelter Kürbis ^{G/S/N/F/M} <i>Pumpkin and coconut soup with crayfish and pickled pumpkin</i> ^{G/C/N/S/F}	23.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Preiselbeere-Dressing ^{G/S/N/L} <i>Sweet lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and cranberry dressing</i> ^{G/C/N/L}	19.50
Knuspriger Ziegenfrischkäse im Filoteig mit Schwarzen Baumnüsse, Kürbis und Zitronenthymian-Honig ^{G/S/N/L} <i>Crispy goat's cream cheese in filo pastry with black walnuts, pumpkin and lemon thyme honey</i> ^{G/C/N/L}	24.50
Frische Tagliatelle mit Schwarzem Trüffel ^{G/L} <i>Fresh tagliatelle with black truffle</i> ^{G/L}	28.00 39.00
Knuspriger Entenschenkel Salat mit Minz-Sauce, Gurken, Koriander, Karotten und Kabis ^{G/M/F/S} <i>Crispy duck salad with mint sauce, cucumber, coriander, carrots and cabbage</i> ^{G/M/C/F}	28.50
Asiatisches Rindscarpaccio mit Jeow Som, Spitzkohl, Frühlingszwiebeln und Reisblätter ^{S/L/G/F/M} <i>Asian beef carpaccio with jeow som, pointed cabbage, spring onions and rice leaves</i> ^{C/L/G/F/M}	28.00 39.00
Mediterranes Rindstatar mit Parmesancreme, Wachteleigelb, grillierte Artischocken und confierte Tomaten ^{G/S/L/N} <i>Mediterranean beef tartare with parmesan cream, quail egg yolk, grilled artichokes and confit tomatoes</i> ^{G/C/L/N}	28.00 38.00
Gebeizter Mackay Lachs mit Randen, Meerrettichschaum und Granny Smith-Sauce ^{G/S/F/M} <i>Marinated Mackay salmon with beetroot, horseradish foam and Granny Smith sauce</i> ^{G/C/F/M}	29.50
Tuna Tatar mit Reiskrokette, Wakamesalat, rote Zwiebeln und Schwarze-Knoblauch-Mayo ^{S/M/F/G/L} <i>Tuna tartare with rice croquette, wakame salad, red onions and black garlic mayo</i> ^{C/M/F/G/L}	28.00

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Erfolgreiche Jagd mit Kürbis, Preiselbeerapfel, glasierte Maroni, Rotkraut, und Kräuterseitlinge (V) ^{G/S/N} <i>Vegan platter with pumpkin, cranberry apple, chestnuts, red cabbage and king oyster mushrooms</i> ^{G/C/N}	34.50
Perlhuhn Brust mit Schwarzwurzelpüree, mini Kartoffelknödel, Pfälzer Karotten und Brombeer-Jus ^{G/L/S} <i>Guinea fowl breast with black salsify puree, mini potato dumplings, Palatinate carrots and blackberry jus</i> ^{G/L/S}	38.00
Tagesfisch nach Angebot <i>Fish of the day</i>	
Tuna im Sesam-Mantel mit Wok-Gemüse, Wasabi-Kartoffelstampf und Mango-Ingwer-Sauce ^{F/M/G/S} <i>Tuna coated in sesame seeds with vegetables, wasabi mashed potatoes and mango-ginger sauce</i> ^{F/S/G/C}	53.00
Rehrücken mit Safran-Spätzle, Rotweinbirne, Rotkraut, Maroni und Eierschwämmli-Sauce ^{G/L/S} <i>Saddle of deer with safron spaetzle, red wine pear, red cabbage, chestnuts and chanterelle sauce</i> ^{G/L/C}	56.00
Hirschschnitzel mit Spätzle, Rosenkohl, Speck, Kürbis, Preiselbeerapfel und Cognacrahmsauce ^{L/S/G/N} <i>Venison schnitzel with spaetzle, Brussels sprouts, bacon, pumpkin, cranberry apple and cognac cream sauce</i> ^{L/C/G/N}	49.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S} <i>Veal cordon bleu filled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries</i> ^{G/L/N/C}	55.00
Kalbs „Züri-Geschnetzeltes" vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelber Rösti ^{L/C} <i>Veal "Züri-Geschnetzeltes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and golden rösti</i> ^L	57.00



Geschmorte Lamm Haxe mit Masamam Curry, wilder Broccoli, Erdnüsse, Reis und Koriander ^{G/N/F} 44.50
Braised lamb shank with masamam curry, wild broccoli, peanuts, rice and coriander ^{G/N/F}

Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen 138.00
We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses

NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot 9.00 | 16.00
Dessert of the day

4 verschiedene Jumi Käsesorten mit Chili-Honig-Dörffeigen-Chutney und Fruchtebrot ^{L/G/N} 19.50
4 various „Jumi chees“ with chili-honey-dried fig-chutney an bread with fruits ^{L/G/N}

Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze Glace ^{G/L/N} 17.00
Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream mint ice-cream ^{G/L/N}

Kürbis, Karotten Cake mit Lemon curd, karamalisierte Nüsse und Vanilleglace ^{L/N/G} 16.00
Pumpkin, carrot cake with lemon curd, caramelised nuts and vanilla ice cream ^{L/N/G}

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets 5.00 | 14.00
Selection of homemade ice-cream and sorbets

❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Haselnuss, Schokolade ^L
Ice-cream: vanilla, sour-cream, hazelnut, Chocolate

❖ Sorbets: Mango, Kokosnuss-Malibu, Limette, Himbeer
Sorbets: mango, coconut malibu, lime, raspberry

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Tatar, / **aus Frankreich:** Perlhuhn / Ente / **aus Australien:** Rinds Filet
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
Aus Österreich: Reh / **aus Neuseeland:** Hirsch / **aus Irland:** Lamm

Fisch aus Vietnam: Tuna / **aus Schottland:** Lachs / **aus Holland:** Flusskrebse
(Unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie / **M:** Meeresfrüchte

GC-Mitglieder unter 26 Jahren erhalten 20% Rabatt

Liebe Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und Hingabe zu bekochen.



Meat from Switzerland: veal, tartare, / **from France:** guinea fowl / duck / **from Australia:** beef fillet
May have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics
From Austria: Deer / **from New Zealand:** Venison / **from Ireland:** lamb

Fish from Vietnam: Tuna / **from Scotland:** Salmon / **from Holland:** Crayfish
(Our fish come from a farm or sustainable fishery)