

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

1. HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN

Preiselbeerchutney

2. HASELNUSSSCHAUMSUPPE

mit Rehschinken

3. HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI

mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen

4. REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE

Selleriepüree, Romanesco, Maroni und Butterspätzli

oder

PERLHUHNBRUST

auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce
Maroni und Kartoffel-Apfelgratin

5. KÄSEVARIATION

6. ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET

mit Vieille Poire

PREISE

Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET

119.--

5-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen)

109.--

4-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)

99.--

3-GANG-MENU

(eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)

92.--

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

SALATE UND VORSPEISEN	CHF
HERBSTSALAT mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	17.50
SALATKOMPOSITION mit gebratenen Waldpilzen an Nusssauce	19.50
HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN Preiselbeerchutney	26.--
DUO VON DER ENTENLEBER (Terrine und gebratene Entenleber) mit knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne	32.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
LEICHT ANGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO Olivenöl, Parmesan, Salatstrauss	28.--
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet, nach Wunsch; mild, würzig oder rassig	klein 28.50 gross 39.50
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei oder mit Rehschinken	16.50 20.50
GEMISCHTER SALAT	14.50
GRÜNER BLATTSALAT	13.--

SUPPEN	CHF
KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE mit Kürbiskernen	16.50
HASELNUSSSCHAUMSUPPE mit Rehschinken	18.50
APFELSCHAUMSÜPPCHEN mit Trauben und gebratener Entenleber	25.-- ohne Leber 17.50
RAVIOLI HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO	
HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
TAGLIOLINI À LA MÉDITERRANÉE mit grilliertem Gemüse	39.--
CREMIGER RISOTTO mit marmoriertem Herbsttrüffel und kleinem Gemüse	als Vorspeise 27.-- als Hauptgang 42.--
HERBSTLICHER GEMÜSETELLER mit Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte Butterspätzli Wildrahmsauce	41.- mit Sauce 44.--

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

MARONIKUCHEN mit Sauerrahmglace	18.50
APFELKÜCHLEIN mit Moscatoschaum und Vanilleglace	klein 15.50 gross 17.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.50
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Caramelglace	19.50
CALVADOS SABAYONE Mit- Birnensorbet	19.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.--
KÄSE VARIATION mit -Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtmarm, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Produkte, welche, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

COUPES

CHF

ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.--
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune	19.--
COUPE DÀNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
VERMICELLES mit Meringue und Rahm	klein 15.50 gross 17.50
COUPE NESSELRODE mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm	klein 15.50 gross 17.50
EISKAFFEE Moccaglace und- Rahm	15.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	12.--
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	15.-

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Birne, Limette, Mango, Zwetschge	pro Kugel 5.50. mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca, Caramel	pro Kugel 5.50 mit Rahm plus 1.50

FISCHSPEZIALITÄTEN	CHF
SAIBLINGSFILET an Weissweinsauce, Reis und Gemüsebouquet	49.--
GRILLIERTER THUNFISCH rosa gebraten, auf Cous Cous und Tomaten-Zitronenschaum	58.--
ZANDERFILET IN ROSMARINBUTTER GEBRATEN auf Spinatbeet, Beurre blanc und Salzkartoffeln	52.--
FLEISCHGERICHTE	
RINDSFILETWÜRFEL AN ROTWEINSAUCE Kartoffelgratin und Gemüse	54.--
ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti	53.--
KALBSLEBER KRONE ART mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	49.--
(US) RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites	Rinds 63.-- Bison 63.--
RINDSFILET SAUCE BORDOLAISE (AU) auf Herbstgemüse und Kartoffelgratin	62.--
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	37.-- Plus 13.--

WILDSPEZIALITÄTEN	CHF
WILDGESCHNETZELTES Waldpilzen, Preiselbeer-Wildrahmsauce, Maroni Früchte und Butterspätzli	46.--
REHPFEFFER „GRAND-MÈRE“ Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	49.--
REHSCHNITZEL an Preiselbeer-Wildrahmsauce, Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	54.---
PERLHUHNBRUST auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce Maroni und Kartoffel-Apfelgratin	54.--
REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE Selleriepüree, Romanesco, Maroni und Butterspätzli	61.--
HIRSCHKALBSFILET (NZ) an Calvados Sauce, Rosenkohl, Maroni und Baumnussspätzli	59.--
REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“ <i>AB 2 PERSONEN</i> Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte Wildrahmsauce und Butterspätzli	Pro Person 68.--
	-

Fleischdeklaration: Wild ist aus der Schweiz, Deutschland und Österreich
Geflügel/Frankreich, Kalbs- und Schweinefleisch/Schweiz
*Rind- und Bisonentrecôte / USA/Canada, Rindsfilet/Australien
*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Stör/Italien, Zander/Estland Binnenfischerei
Saibling/Island, Thunfisch/Philippinen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz/Deutschland