

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

1. HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN

Preiselbeerchutney und Haus Brot

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. WILLIAMS SABAYONE

mit Birnensorbet

PREISE

Preise inkl. 7.7% MwSt.

MENU COMPLET

116.-

5-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen)

106.-

4-GANG-MENU

(zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)

96.-

3-GANG-MENU

(eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)

88.-

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 und Haus Brot	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.-
CHICORÉE SALAT MIT REHSCHINKEN UND NÜSSEN Orangen-Ingwer Dressing	21.-
LEICHT ANGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO Olivenöl, Parmesan, Salatstrauss	28.-
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.-
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet, nach Wunsch; mild, würzig oder rassig	klein 28.50 gross 39.50
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei <b>oder</b> mit Rehschinken	15.50 19.50
GEMISCHTER SALAT	13.-
GRÜNER BLATTSALAT	12.-

COUPES CHF

ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune	19.-
ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner	19.-
COUPE DÂNEMARK 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	14.-
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	11.50
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.-
<hr/>	
UNSERE GLACÉAROMEN	
SORBET Erdbeere, Birne, Limette, Mango, Zwetschge	pro Kugel 5.- mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca, Caramel	pro Kugel 5.- mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

<b>MARONIKUCHEN</b> mit Sauerrahmglace	18.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> mit Moscatoschaum und Vanilleglace	klein 15.50 gross 17.50
<b>DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Früchten garniert	18.50
<b>CARAMELKÖPFLI</b> mit Früchten und Rahm garniert	14.-
<b>HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT</b> mit Caramelglace	18.50
<b>WILLIAMS SABAYONE</b> mit Birnensorbet	19.50
<b>DESSERTTELLER KRONE ART</b>	24.-
<b>KÄSE VARIATION</b> mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	24.-

SUPPEN

CHF

<b>KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE</b> mit Kürbiskernen	16.50
<b>HASELNUSSSCHAUMSUPPE</b> mit Rehschinken	18.50
<b>APFELSCHAUMSÜPPCHEN</b> mit Trauben und gebratener Entenleber	25.- ohne Leber 17.50
<b>RAVIOLI HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO</b>	
<b>HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI</b> mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Vorspeise 25.80 als Hauptgang 38.-
<b>TAGLIOLINI À LA MÉDITERRANÉE</b> mit grilliertem Gemüse	als Vorspeise 26.- als Hauptgang 39.-
<b>CREMIGER RISOTTO</b> mit marmoriertem Herbsttrüffel und kleinem Gemüse	als Vorspeise 27.- als Hauptgang 42.-
<b>HERBSTLICHER GEMÜSETELLER</b> mit Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte, Butterspätzli Wildrahmsauce	38.- mit Sauce 41.-

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

FISCHSPEZIALITÄTEN CHF

<b>SAIBLINGSFILET</b> an Weissweinsauce, Reis und Gemüsebouquet	49.-
<b>GRILLIERTER LOUP DE MEER</b> auf wildem Broccoli, Champagnersauce, Gemüseperlen und Salzkartoffeln	59.-
<b>GRILLIERTER THUNFISCH</b> rosa gebraten, auf Cous Cous und Tomaten-Zitronenschaum	58.-
<b>ZANDERFILET IN ROSMARINBUTTER GEBRATEN</b> auf Spinatbeet, Beurre blanc und Salzkartoffeln	52.-
<b>TAGLIOLINI MIT GEBRATENEM HUMMERSCHWANZ</b> Frühlingszwiebel, Knoblauch, Rucola, Oliven und marinierten Tomaten	58.-

FLEISCHGERICHTE

<b>RINDERSCHMORBRATEN AL BAROLO</b> Trüffelrisotto und Gemüsebouquet	49.-
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b> Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti	52.-
<b>KALBSLEBER KRONE ART</b> mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	49.-
<b>(US) RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI</b> überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites	Rinds 60.- Bison 60.-
<b>RINDSFILET SAUCE BORDOLAISE (AU)</b> auf Herbstgemüse und Kartoffelgratin	62.-
<b>WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN</b> Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	37.- Plus 13.-

WILDSPEZIALITÄTEN WIR VERWENDEN *NUR* FRISCHES WILDFLEISCH CHF

<b>MAKKARONI-EINTOPF MIT REHGESCHNETZELTEM</b> Waldpilzen, Preiselbeer-Wildrahmsauce, Maroni	39.-
<b>REHPFEFFER „GRAND-MÈRE“</b> Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	49.-
<b>REHSCHNITZEL</b> an Preiselbeer-Wildrahmsauce, Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	52.-
<b>PERLHUHNBRUST</b> auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce Maroni und Kartoffel-Apfelgratin	52.-
<b>REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE</b> Selleriepüree, Romanesco, Maroni und Butterspätzli	59.-
<b>HIRSCHKALBSFILET (NZ)</b> an Calvados Sauce, Rosenkohl, Maroni und Baumnussspätzli	58.-
<b>REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“</b> <b>AB 2 PERSONEN</b> Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte Wildrahmsauce und Butterspätzli	68.-

Lieber Gast, Das Wild ist aus der Schweiz, Deutschland und Österreich  
Geflügel/Frankreich, Kalbs- und Schweinefleisch/Schweiz  
Rind- und Bisonentrecôte / USA, Rindsfilet/Australien  
Hummer/Canada und Stör/Italien, Zander/Estland Binenfischerei  
Saibling/Island, Loup de Meer/Griechenland, Thunfisch/Philippinen