

# HERBST

## À LA CARTE GERICHTE

Die Blätter fallen,  
... fallen wie von weit,  
als welkten in den Himmeln ferne Gärten,  
sie fallen mit verneinender Gebärde.  
Und in den Nächten fällt die schwere Erde  
Aus allen Sternen in die Einsamkeit.  
Wir alle fallen. Diese Hand da fällt.  
Und sieh die andere an: es ist in allen.  
Und Doch ist Einer, welcher dieses Fallen  
Unendlich sanft in seinen Händen hält.

*Rainer Maria Rilke*



## VORSPEISEN KALT

Bunter Blattsalat mit Wachtelbrüstchen 24  
Serviert mit Cabernet-Sauvignon Vinaigrette, Trauben, Feigen & Nüssen

Wildhasen-Terrine 22  
mit Haselnüssen, Preiselbeer Relish & Stangensellerie-Apfelsalat

## VORSPEISEN WARM

Kürbis-Cappuccino mit Amarettoschäumchen ♣ 15  
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses

Pilzragoût ♣ 23  
unter Blätterteigkissen mit Preiselbeeren

## HAUPTSPEISEN

**Stroganoff vom Reh mit Cognac** 47  
Wildgeschnetzeltes an kräftiger Cognac-Paprikarahmsauce  
Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni, hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel,  
Rotkraut, Rosenkohl & Quarkpizokel

**Rehpfeffer „Stella Maris“** 46  
Leckeres Ragoût vom Reh an kräftiger Wachholder-Rotweinsauce  
Speck & Silberzwiebelchen, frische Pilze, Preiselbeeren,  
Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni, hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel,  
Rotkraut, Rosenkohl & Quarkpizokel

**Rehmédailles aux Pommes** 47  
Rehmédailles in Calvados-Mostrahmsauce mit Walnüssen  
Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni, hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel,  
Rotkraut, Rosenkohl & Quarkpizokel

**Hirschentrecôte an Preiselbeeren-Portweinsauce** 49  
Grilliertes Hirschentrecôte in Portwein eingelegten Preiselbeeren  
Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni, hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel,  
Rotkraut, Rosenkohl & Quarkpizokel

**Rehrücken St. Hubertus** (ab 2 Personen) p.P. 69  
Rehkitzrücken am Stück gebraten serviert mit frischen Pilzen, Trauben,  
Preiselbeeren, Honigkürbis, Safranbirne, glasierte Maroni,  
hausgemachte Wirsing-Aprikosenwickel, Rotkraut, Rosenkohl & Quarkpizokel

Frische Wildspezialitäten von Hugo Dubno Connaisseurs aus Bayerischen Wäldern.

## SALATE ALS VORSPEISE

---

<b>Bunter Blattsalat ♣</b>	14
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
<b>Gemischt &amp; garniert ♣</b>	15
Saisonale Rohkostvariationen mit diversen Salaten	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	
<b>Nüsslisalat</b>	18
mit Speck, Brotcroûtons	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	

## VORSPEISEN KALT / WARM

---

<b>Riesenkrevetten Pink &amp; Grün</b>	28
Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Filets von Zitrusfrüchten	
<b>Jakobsmuscheln im Speckmantel</b>	28
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, serviert auf Meerrettichrisotto	

## SUPPEN

---

<b>Kürbis Cappuccino mit Amarettoschaum ♣</b>	15
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses	
<b>Labrador Hummersüppchen</b>	18
Original kanadisches Labrador Hummersüppchen mit Cognac verfeinert & begleitet von einer Krevette	
<b>Tagessuppe</b>	11
auf Anfrage	

Einige der Vorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgang.

## TATAR KREATIONEN

---

<b>Classique</b>	30/37
Der Klassiker wird nach Ihrem Geschmack... mild, medium oder feurig gewürzt & auf Wunsch zusätzlich serviert mit Cognac Résèrve V.S.O.P., Calvados Morin oder Whisky Ballantines	+ 3.50
<b>À la Parisienne</b>	30/37
Der „coole“ Beefsteak Klassiker mit echauffiertem Café de Paris überbacken	
<b>Tatar Curry-Mango</b>	30/37
Beefsteak Tatar macht eine würzige Bekanntschaft mit Mango & Curry	
<b>Loch Fyne Lachs Tatar</b>	30/37
Sauerrahm mit Schnittlauch & Dill	

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

---

### Cordon Bleu Maison

Eine Hausspezialität...

vom Kräuterschwein

43

vom Kalb

46

mit Schinken & Raclettekäse gefüllt, Pommes frites & saisonales Gemüse

### Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

46

Weissweinsauce mit sieben verschiedenen Pilzen

Butterrösti & saisonales Gemüse

### Black Angus Filet de Boeuf Stroganoff

48

Rinderfilet an rassischer Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen

Quarkpizokel & saisonales Gemüse

### Black Angus Rinderfilet Tartufata

59

Rinderfilet an Trüffel-Rotweinsauce, Risotto & saisonales Gemüse

### Boeuf bourguignon

45

Das französische Nationalgericht aus dem Burgund.

Im Rotwein geschmortes Rindfleisch, herbstliches Gemüse & Butterspätzli

## HAUPTGERICHTE FISCH

---

<b>Lachs Padri Aquavita</b>	42
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsfilet im Pfeffermantel Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachsschnitte mit Hummerschaum</b>	43
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsfilet an würzigem Hummerschaum Basmatireis & saisonales Gemüse	
<b>Lachs &amp; Jakobsmuscheln</b>	43
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachsragoût mit Jakobsmuscheln Weissweinschaum, Basmatireis & Gemüsekarussell	
<b>Zander auf Meerrettichrisotto</b>	44
mit frischem Meerrettich	
<b>Fischpfanne „Stella Maris“</b>	42/52
„Scottish Loch Fyne“ Frischlachs, Zander, Calamari, Riesenkrevette & Jakobsmuscheln Noilly Prat Fischcremesauce, Basmatireis & saisonales Gemüse	

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

<b>Pilzragoût ♣</b>	29
unter Blätterteigkissen mit Preiselbeeren	
<b>Piemontesische Kartoffelgnocchi „Feta“ ♣</b>	27/34
Kartoffelgnocchis mit griechischem Fetakäse, frischem Basilikumpesto Pomodorini, Pinienkernen, Oliven & Blattspinat	

Sie finden noch weitere vegetarische Speisen in dieser Speisekarte.  
Diese sind mit einem ♣ für Sie gekennzeichnet.

## WÄHRSCHAFT, KNACKIG & FRISCH

---

Einfacher Lyoner Wurstsalat	22
oder garniert	27
mit Knoblauchbrötli serviert	
Einfacher Lyoner Bierfuhrmann Salat	22
oder garniert	27
mit Knoblauchbrötli serviert	
Taverne Salatteller ♣	29
Reich garniertes Salatbouquet, frisch sautierte Champignons	
Ei mit Cocktailsauce & Knoblauchbrötli	
Serviert mit französischem Dressing oder Cabernet-Sauvignon Vinaigrette	



## KÄSE & DESSERT

---

<b>Käseauswahl</b>	21
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	
<b>Brännli Creme</b>	14
Der Schweizer Sahne-Zucker Klassiker mit karamelisierten Baumnüssen	
<b>Karamell-Chöpfl</b>	15
Flan mit Karamell-Topping & frischen Früchten	
<b>Mohnmousse mit weisser Schokolade &amp; Orangen-Kumquatskompott</b>	16
Die Streusel obendrauf geben diesem Dessert den perfekten knusprigen Kick	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	17
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleis	12/15
mit Meringues	12/15

## TORTEN

---

<b>Erdbeer-Bisquittorte</b> mit Himbeer Coulis	12
<b>Schokoladen-Mokka Bisquittorte</b> « L'Opéra »	12
<b>Mango-Passionsfrucht Bisquittorte</b> « La Jaconde »	12

Unsere Glaces & Coupes finden Sie in einer separaten Karte.  
Bitte verlangen Sie diese bei unserem Serviceteam.

## PREISE

---

Alle Preise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

## PRODUKTE HERKUNFT

---

Schwein	Schweiz
Pata Negra / Rohschinken	Spanien / Italien
Rind	Irland / Australien**
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Gänseleber	Ungarn
Wild	Deutschland (Bayern)
Lachs	Schottland
Krevetten	Wildfang Asien
Jakobsmuscheln	USA

\*\* ) Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## ALLERGENE

---

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen fachkundig über erhaltene Allergene Auskunft.