



WILD & HERBST

Ab 10. September

NÜSSLISALAT

mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons

18

HAUSGEMACHTES KÜRBISSÜPPCHEN

mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

16

GEBRATENES REHENTRECÔTE

an Wildrahmsauce

mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Quarkspätzli

64

SAUTIERTE REHSCHNITZEL

an Wildrahmsauce

mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Quarkspätzli

57

WILDSCHWEINRACK

an Portweinjus

mit Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

52

Unsere herbstliche Wildgarnitur zu den Rehgerichten:
Rotkraut, glasierte Marroni, Mirza-Apfel und Rosenkohlblättchen.

POCHIERTE WEISSWEINBIRNE

mit weisser Schokoladenmousse und Honig-Mandel-Hüppen

18

FLAMBIERTER PFIRSICH

mit Vanilleglace und Ruby-Schokolade

17



VORSPEISEN



BUNTER SAISONALER BLATTSALAT

wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Honig Dressing

14

THUNFISCH-TATAR

Avocado und Kräutersalat

24 / 36

SWISS WAGYU TATAR

sous-vide Eigelb und Brioche-Toast

27 / 39

CARPACCIO

von Ochsenherztomaten und Burratina

18

CREVETTENCOCKTAIL

mit Brioche Toastbrot

23

ESCARGOTS DU MONT D'OR

hausgemachte Kräuterbutter

19



SUPPEN



RINDSKRAFTBRÜHE

Portwein und Flädli

11

WEISWEINSCHAUM-SÜPPCHEN

gebratene Jakobsmuschel und Broccolino

22

VEGETARISCH



HAUSGEMACHTE TRÜFFEL RAVIOLI

an einer Riesling-Rahmsauce

23 / 42

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA RAVIOLI

Beurre Noisette, Salbei und Knoblauch

21 / 35

FLEISCHGERICHTE



RINDSFILET & MORCHELN

an Morchel-Rahmsauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

64

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

54

RINDSFILET STROGANOFF

rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Quarkspätzle
und Stroganoff-Sauce

57

FISCH SPEZIALITÄTEN



SEEZUNGE MEUNIÈRE WILDFANG

Artischocken, Datterini-Tomaten
Blattspinat und Risotto

65

ZANDERFILET

auf Champagner-Sauerkraut
Salzkartoffeln und Selleriestroh

48

EGLI-KNUSPERLI ODER MEUNIÈRE

Tartarsauce dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

44

EXTRA BEILAGEN

Salzkartoffeln, Marktgemüse, Butterreis **6**

Blattspinat, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Risotto **8**



KLASSIKER



*Ab 2 Personen · Unsere Klassiker bereiten wir frisch für Sie zu.
Bitte bestellen Sie diese Gerichte mindestens 1 Tag im Voraus.*

CHATEAUBRIAND (Robespierre)

hausgemachter Béarnaise und Kräuterbutter,
dazu Gemüsevariation und Pommes Frites

68 p. P.

LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE

mit Champagnersauce, Blattspinat, Marktgemüse Salzkartoffel und Risotto,
serviert in 2 Gängen

64 p. P.

ZÜRI GESCHNETZELTES

mit knuspriger Rösti, im Pfännli serviert

51 p. P.

HERKUNFTSDEKLARATION



Fleisch:

Kalb: CH, Rind: CH/AUS, Poulet: CH, Schwein: CH

Fisch und Krustentiere:

Meeresfisch: Atlantik, Südost Asien

Süswasserfisch: Schweiz, Europa

Brot und Backwaren Schweiz

KINDERKARTE



KALBSSCHNITZELI

an Rahmsauce und Nudeln

21

PREMIUM CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

16

FISCHKNUSPERLI

mit Salzkartoffeln

16

TAGLIOLINI

Wahlweise mit Suggo oder Tomatensauce

16



DESSERT



CRÈME BRÛLÉE

mit Grand Marnier flambiert (+5)

14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern, Sauerrahmeis und frischen Beeren

16

CHAMPAGNER-SORBET

18

GERÜHRTER EISKAFFEE

mit Kirsch (+3)

13

AFFOGATO

Vanilleglace mit Espresso

9

AUSGEWÄHLTE GLACEN

Vanille · Schokolade · Mokka · Karamell au beurre salé · Pistazie

6

AUSGEWÄHLTE SORBETS

Zitrone · Mango · Litschi · Kokosnuss · Erdbeere

6

*Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei
unserem Serviceteam.*