



WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT Croûtons Ei Speck Preiselbeer-Dressing	18.50
REHFILET TATAKI Sojasauce Sesam Ingwer Birnen-Chutney	25.00
HIRSCH-MARONI-PASTETE Salatbouquet Birnen-Chutney	16.00
SUPPE:	
HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE Kürbiskernöl Ingwer Honig	14.00

HAUPTGÄNGE

HIRSCH-SALTIMBOCCA Hirsch-Schnitzel Rohschinken Salbeiblatt Calvados-Wildjus Kürbis-Risotto Preiselbeerapfel	47.50
REHSCHNITZEL «MIRZA» Butterspätzli Rotkraut Marroni Praelbeerapfel Rosenkohl Wildrahmsauce	48.50
GESCHNETZELTES REHFLEISCH Butterspätzli Mischpilze Wildrahmsauce Rosenkohl Rotkraut	46.50
HERBSTSYMPHONIE Butterspätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Preiselbeerapfel Mischpilze	38.50



KALTE VORSPEISEN

TARTARE DE BŒUF	26/38
Rindstatar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes Frites	+5
RANDENCARPACCIO	18.50
Ziegenfrischkäse Mangowürfel	

SALAT

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	

SUPPE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WARME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	32
MARKKNOCHEN		19
Fleur de Sel Kräuter Salatbouquet		
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN		24/46
Fregola Sarda Blattspinat Hummerbuttersauce		

Liebe Gäste, für die Konsumation von nur einer Vorspeise verrechnen wir einen Gedeckzuschlag von CHF 5.00.



HAUPTGANG FISCH

STEINBUTTFILET

Fregola Sarda | Blattspinat | Zitronen-Beurre-blanc

49

GANZE SCHOLLE, IN BUTTER GEBRATEN

Randen-Risotto | Blattspinat

47

« MOULES ET FRITES »

Pommes frites

Kräuter-Weissweinsud oder Tomatensauce

Vorspeise 250g

750g

24

38

VEGETARISCH

LINSEN DAL

Süsskartoffeln | Edamame | Ofengemüse | Kokosmilch
auf Wunsch auch vegan erhältlich

38

KÜRBIS-RISOTTO

Sautierte Mischpilze

38

Beilagen: Pommes frites | Risotto | Nudeln

Zusätzliche Portion Ofengemüse 7.50



HAUPTGANG FLEISCH

RINDSFILET «STROGANOFF» Nudeln Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	48
RINDSFILET «BÉARNAISE» Pommes frites Ofengemüse	57
ROGNONS DE VEAU «POMMERY» Kalbsnierli Nudeln Senfsauce	46
KALBSSCHNITZEL «GLARNER ART» Schabziger-Sauce Nudeln Gemüse	47
KALBSLEBERLI Zwiebeln Butter Safran-Risotto	45
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ» Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) zweierlei Saucen Pommes frites	41

Allergien & Unverträglichkeiten

Informationen zu Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage gerne von unseren Mitarbeitenden.

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien | Uruguay | US
Schwein, Kalbs, Rindfleisch | CH
Lamm: Neuseeland | Australien | EU
Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark | EU
Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland
Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam
Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark
Produktionsland Backwaren: Schweiz
Wild: EU, Schweiz



DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLEGLACE 22.00
am Tisch flambiert

APFELCHÜECHLI 14.00
Vanilleglace

TOBLERONE-MOUSSE 16.00
Blaubeerenkompott

SCHWANEN – CHEESECAKE 16.00
Blaubeerenkompott

EISCAFÉ NACH «WIENER ART» 14.00

Süsse Erfrischung im Kleinen:

MANGO RUM DREAM 12.00
Vanilleglace | Mangosorbet | Rum | Rosinen | Rahm

BAILEYS 16.00
Vanilleglace | Mokka | Baileys | Rahm

DANEMARK 12.00
Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

VERMICELLES 12.50
Meringues | Rahm

LAUWARME ROTWEIN-ZWETSCHGEN 14.50
Zimt Glace

COUPE NESSELRODE 15.50
Vermicelles | Meringues | Vanilleglace | Rahm

GLACE:

Zimt
Stracciatella
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggisauce + 2.50

SORBET:

Blutorange
Mango
Zwetschgen
Zitrone

pro Kugel 6.00