

ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

VORSPEISE

HAUPTGANG

KÜRBIS-SCHAUM geräucherte Jakobsmuschel Apfel-Ingwer-Chutney Limettencrème Vogelmierekraut	17.-	
STEINPILZ-CRÈME Armagnac Kräuter Wildenten-Tatar Schalotten-Confit dunkle Walnuss Thymianöl	19.-	
LACHS-TRIO als Sashimi, Tatar und Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabisalat eingelegter Ingwer	24.-	
WACHTELBRUST im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	22.-	
TATAR BÜNDNER ART gebeiztes Reh-Tatar Kartoffelpuffer Pastinaken-Espuma süsse Kürbiskerne Kapuzinerkresse	24.-	
TRÜFFEL-BRIE  im Backteig gebacken Blattsalate Orangen Trauben Pinienkerne Waldhonig-Vinaigrette	20.-	
NÜSSLISALAT gebratene Eierschwämmli gehacktes Ei knuspriger Speck Croûtons Himbeeren-Dressing	18.-	32.-
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
SALAT «FRANÇOIS» bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Frenchdressing | Himbeeren-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
WALDPILZ-RAGOÛT  4-erlei Pilzsorten an Weissweinsrahmsauce Wiesenkräuter Rosenkohlblätter Trauben Nudeln	18.-	30.-
KÜRBIS-RISOTTO  mit Veltliner-Wein zubereitet gebratene Waldpilze Marroni Birnen-Kürbishobel Thymianschaum	16.-	28.-

WILDE KÖSTLICHKEITEN UND HUUS-KLASSIKER

½ PORTION

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert) p. P. 69.-*
 (Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

REHRÜCKEN | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert | sämige Wild-Rahmsauce
 Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Marroni | Safranapfel | Preiselbeeren | Portweifeige | Huus-Spätzli

REHSCHNITZEL 48.-
 gebraten | Eierschwämmli-Cognacsauce | Apfel-Rotkraut | glasierte Marroni | Safranapfel | Huus-Spätzli

HIRSCH-FILET 46.-
 im Speckmantel | in Rosmarinbutter gebraten | Zweigelt-Cassisreduktion | Wirsing-Birnenduett | Huus-Spätzli

WILD-HACKBRATEN 37.-
 hausgemacht | im Ofen glasiert | Brombeeren-Zimtpfeffersauce | Rosenkohl-Kürbisduo | Kartoffelstock

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g) 53.-
 argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"- Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

1720 ANGUS-BURGER 36.-
 gebraten | Focaccia | Tomaten | Gurken-Chutney | Appenzeller-Käse | Pommes Frites | Trüffel-Crème

SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS 39.-
 im Pfeffermantel | gebraten | hauchdünner Prosciutto | Portwein-Kirschenjus | Rahmspinat | Karotten | Risotto

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 34.- 42.-
 sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER 30.- 38.-
 kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

DELIKATESSEN AUS DEM WASSER

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLIFILETS «ZÜRISSEE» (Fischerei Hülliger) 34.- 44.-
 im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

FORELLENFILET 39.-
 gebraten | salziger Lardon | Meerrettichsauce | Champagner-Sauerkraut | junge Majoran-Bratkartoffeln

HEILBUTT-MÉDAILLON 42.-
 im Riesling pochiert | weisse Martinisauce | gebratene Riesencrevette | getrüffelter Wirsing | Dill-Nudelnest

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?
 Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Huus-Spätzli
 Tagliatelle | Weisswein-Risotto | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

Tatar-Genüsse

**UNSER
TIPP!**

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ROSSO

42.-

TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	35.-
TATAR PARISER-ART Rind mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	39.-
TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan Croûtons	37.-
TATAR DÄNISCHE ART Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Butter-Toast serviert frisch geraffelter Meerrettich	37.-
TATAR PÉRIGORD Kalb an Trüffelessenz Trüffelhobel eingelegte Portwein-Feige Wildkräutersalat Walnuss-Pesto	45.-
TATAR BÜNDNER ART Reh gebeiztes Tatar Kartoffelpuffer Pastinaken-Espuma süsse Kürbiskerne Kapuziner-Kresse	39.-
TATAR TENNESSEE Wasserbüffel mit Jack Daniels Old Nr. 7 im Buchenholzrauch serviert frittierte Zwiebelringe	47.-
TATAR NORDICA Rauchlachs Sauercrème Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	37.-
TATAR ROSSO  2-erlei Bio-Randen geräucherte Crème fraîche Pinienkerne Erbsenkresse Basilikumsprossen	28.-

SCHWEIZER KÄSE

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

PURE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	
VERMICELLES	16.-
Keksboden Vanillemousse mariniertes Vermicelles Mini-Meringues Sauerkirschen Beeren Schlagrahm	
STREUSELKUCHEN	15.-
mit Bio-Äpfel nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet lauwarm serviert sämiges Vanilleglacé Rahm	
CRÈME-BRÛLÉE	17.-
mit Kürbiskernen zubereitet Vieille-Prune marinierte Waldbeeren Haselnussglacé Sauerampfer	
BANOFFEE-TÖRTCHEN	16.-
Knusperboden Bananen-Tatar Dulce de Leche-Crème Zimthaube Schokoladenraspel Rahm	

EIS-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanilleglacé glasierte Marroni Schlagrahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLIT	12.-	17.-
Vanilleglacé Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel	5.-
	2 cl	+5.-