

AUS DER KÜCHE EMPFOHLEN

ALPEN-TATAR

Reh mit Waldkräutern gebeizt | im Markbein serviert
schwarze Knoblauchcrème | Portwein-Schalotten

ZANDERFILET

in Nussbutter glasig confiert | Randen-Beurre-blanc
Honigkarotte | Radieschen | sämiges Kürbisrisotto

GLÜHWEIN-SORBET

Portweifeige | Sauerklee
mit Amaretto verfeinert

HIRSCH UND KANINCHEN

grilliertes Hirschfilet | gebackene Kaninchen-Praline
marmorierter Wildjus | Randen-Duett | luftiges Kartoffelpüree

KÜRBIS-TÖRTCHEN

ofenfrischer Mürbeteig | luftige Kürbiscrème
knuspriges Kastanien-Crumble
hausgemachtes Spekulatius-Glacé

5-Gang-Menü
CHF 99.-

Weinempfehlung

1dl

7.5dl

Weisswein

Grand Ardèche IGP, 2023

Produzent: Louis Latour, Ardèche, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

10.00

60.-

Rotwein

Meisterwerk, 2024

Produzent: Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich

Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt

13.50

79.-

ZUM EINSTIMMEN HERBSTLICHE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

STEINPILZ-CRÈMESUPPE 	17.-	
mit edlem Cognac parfümiert Waldpilz-Tatar hausgemachte Trüffelravioli Sauerampfer		
HIRSCH-PASTETE	24.-	
mit gebratener Entenleber Maroni rauchige Wacholdercrème Feigensenf Wildkräuter		
TRÜFFEL-BRIE 	21.-	
im Filoteig ausgebacken mit feinen Honigaromen kleiner Kräutersalat Preiselbeer-Dressing		
NÜSSLISALAT	19.-	32.-
mit sautierten Waldpilzen gehacktes Ei knuspriger Speck Croûtons Wacholder-Kürbis-Dressing		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	23.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel Salatsauce nach eigener Wahl		
TONNO-TONNATO	25.-	42.-
rosa Tuna-Tataki cremige Tonnato-Sauce Schalotten-Gel knusprige Kapern Pumpernickel-Chips		
ALPEN-TATAR	26.-	39.-
Reh mit Waldkräutern gebeizt im Markbein serviert schwarze Knoblauchcrème Portwein-Schalotten		
SALAT «FRANÇOIS»		27.-
bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-French-Dressing | Wacholder-Kürbis-Dressing | Preiselbeer-Dressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

VORSPEISE

HAUPTGANG

HERBSTTELLER 		30.-
bunte Vielfalt an Herbstgemüse Apfelrotkraut gebratene Waldpilze Huus-Spätzli Safranapfel Feige		
RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Spezialität Trüffel-Ravioli Weisswein-Rahmsauce Rucola schwarzer Trüffelhobel		
SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI 	17.-	27.-
in brauner Salbeibutter geschwenkt glasierter Chicorée gerösteter Rosenkohl Birnen-Gel Oxalis		

HERBSTLICHE ALPENGENÜSSE UND HAUS-KLASSIKER

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen, in zwei Gängen serviert)

p. P. 69.-*

(Bei Gruppen mit mehr als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

REHRÜCKEN | am Stück im Ofen rosa gebraten | an Ihrem Tisch flambiert | sämige, hausgemachte Wild-Rahmsauce
Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Maroni | Safranapfel | Preiselbeeren | Portweifeige | Huus-Spätzli

REHSCHNITZEL 46.-
rosa gebraten | Cognac-Eierschwämmli-Rahmsauce | Apfelrotkraut | Maroni | Portweifeige | Huus-Spätzli

HIRSCH & KANINCHEN 44.-
grilliertes Hirschfilet | gebackene Kaninchen-Praline | marmorierter Wildjus | Randen-Duett | luftiges Kartoffelpüree

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 36.-
zart geschmortes Wildschweinragout | Tomaten-Waldpilz-Sauce | mit Pappardelle vermengt | Parmesanhobel

RINDSFILET «ROSSINI» (150 g) 60.-
vom Holzkohlegrill | Entenleber | Trüffel-Portwein-Jus | Rahmblattspinat | Champignons | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g) 55.-
argentinisches Angus-Beef | gebraten | „Café de Paris“-Sauce | überbacken | Pimientos | Züri-Pommes-frites

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 34.- 44.-
sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

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

FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

EGLIFILETS 34.- 44.-
im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitrone

ZANDERFILET 39.-
in Nussbutter glasig confiert | Randen-Beurre-blanc | Honigkarotte | Radieschen | sämiges Kürbisrisotto

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Züri-Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelpüree | Huus-Spätzli | Pommes Dauphine | Pappardelle
Süsskartoffel-Gnocchi | Weisswein-Risotto | Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 7.-

Tatar-Variationen

DIE TATAR-SYMPHONIE

(Sechs erlesene Tatar-Spezialitäten vereint auf einem Teller)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR

45.-



TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | Schalotten | Eigelbcrème

25.- 36.-

TATAR TOSKANA

Rind | mit Grappa zubereitet | geschmorte Peperoniwürfel | Rucola | geriebener Parmesan

26.- 37.-

TATAR PARISER ART

Rind | mit Armagnac parfümiert | mit Café-de-Paris-Butter gratiniert | Züri-Pommes-frites

40.-

TATAR DÄNISCHER ART

Rind | kurz in Butter gebraten | auf Butters-toast | geriebener Meerrettich | Senf-Kaviar | Pickles

38.-

TATAR À LA TABLE

Rindsfilet | ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar | direkt am Tisch zubereitet

50.-

TATAR PÉRIGORD

Kalb | mediterran mariniert | Trüffelpaste | sämiges Senf-Glacé | Kräutererde | gehobelter Trüffel

45.-

ALPEN-TATAR

Reh | in Waldkräutern gebeizt | im Markbein serviert | schwarze Knoblauchcrème | Portwein-Schalotten

39.-

TATAR HIGHLAND

Wasserbüffel | mit Scotch verfeinert | Kartoffelpuffer | Birnen-Gel | Senf-Kaviar | im Apfelholzrauch serviert

50.-

TATAR NORWAY

hausgebeizter Lachs | Pommery-Senfsauce | Avocado | Meerforellenrogen | Wildkräuter

38.-

TATAR PURPUR

mit grillierten Auberginen zubereitet | mit Muhammara-Marinade | Kichererbsen-Duett | Minze

22.- 28.-

HAUSGEMACHTE SÜSSE VERSUCHUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	16.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica-Kaffee parfümiert Orangenfilets geröstete Pistazienkerne	
KÜRBIS-TÖRTCHEN	15.-
ofenfrischer Mürbeteig Kürbiscreme knuspriger Kastanien-Crumble hausgemachtes Spekulatius-Glacé	
ZWETSCHGEN-TIRAMISÙ	14.-
Löffelbiskuit mit Kaffee-Aromen luftige Mascarponecrème mit Zwetschgen fein parfümiert mit Vieille Prune	
VERMICELLES	15.-
Maronenpüree mit einem Hauch Kirsch knusprige Mini-Meringues Sauerkirschen Beeren Schlagrahm	
CRÈME BRÛLÉE	16.-
gebrannte Crème, verfeinert mit Amaretto Apfel-Gel Rohrzucker-Crumble hausgemachtes Zimtglacé	

KÄSE AUS DER SCHWEIZ (100 g)	4 Sorten	19.-
Vier ausgewählte Schweizer Käsespezialitäten aus bester Kuhmilch begeistern jeden Käseliebhaber: Brie de Luxe, Zürcher Oberländer Halbhartkäse, milder Greyerzer und Tremola Gottardo. Auf Wunsch ergänzen wir die Auswahl mit unserem Geissli-Ziegenfrischkäse. Dazu servieren wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und frische Trauben.		

GLACÉ- UND SORBET-KREATIONEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanille-Glacé glasierte Maroni Schlagrahm		
KIRSCH	13.-	18.-
Kirschen-Marzipan-Glacé Vanille-Glacé eingelegte Kirschen Kirschenschnaps Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladen-Glacé Vanille-Glacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanille-Glacé Erdbeer-Glacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanille-Glacé heisse, dunkle Schweizer Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espresso-Glacé gekühlter Arabica-Kaffee Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
Cassis-Sorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
Limonen-Sorbet Absolut Vodka		

UNSERE GLACÉ-SORTEN:		
Vanille Schokolade Erdbeere Kirschen-Marzipan Pistazien Espresso Haselnuss Rum	1 Kugel	5.-
Limonen- oder Cassis-Sorbet		
mit Rahm		+ 2.-
mit Vieille Prune Kirsch Williams Vodka Cointreau Havanna-Rum	2 cl	+ 5.-