

Vorspeisen

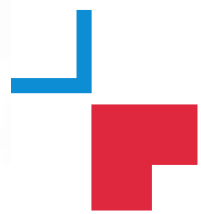
Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad ACEGFHKL	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Salade de mâche avec oeuf haché Lambs lettuce salad with chopped egg C	13.50
Mostbröcklicarpaccio mit Cironè Carpaccio de "Mostbröckli" et Cironè "Möstbröckli" air dried beef carpaccio with Cironè EGO	15.50
Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast Os à moelle chaud, crouste aux herbes et toast Hot marrowbone with herbcrust ant Toast AG	16.50
Heissrauchlachs Schnitte auf Rahmsauerkraut Tranche de saumon fumé chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGO	19.50
Gebratene Entenleber mit Grapefruit und Orangen Foie de canard sautées pamplemousse et orange Hot Duckliver with grapefruit and orange GO	17.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargot bourgingnon gratinée 6 Gratinated Burgundy sanils AGLSR	16.50
Pastinakensuppe mit Curryrahm gratiniert Soupe de panais gratiné avec crème de curry Parsnipsoup gratinated with currycream CGO	11.50
Weissweinsuppe mit gebratener Riesencrevette Soupe au vin blanc avec Crevette geantes White wine soup with Black Tigers shrimps BGO	13.50
Steinpilzsuppe mit Sprinzchips Crème de bolets et chips de Sbrinz Soup of porcini with a chips of Sbrinzchees GO	11.50



Fisch

Gebratene Eglifilets mit Mandeln Filets de perche sautés avec amendes Perch fillets sauteed with almonds ADGHKO	39.50
Seeteufelmedaillon pochert auf Currysauce Medaillon de lotte de mer poché sauce au curry Medaillon of Monkfish poached on Currysauce DGKLO	45.00
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut Tranche de saumon fumé chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGLO	37.50





Spezialitäten

Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!
 Nos pâtes sont faites maison
 Our pastas are all home-made

Frische hausgemachte Gemüselasagne
 mit Rahmsauce und Parmesan 29.00

Lasagne aux légumes faite maison avec
 crème et parmesan

Home made vegetable lasagna with
 cream and parmesan

ACGLO

Hausgemachte Nudeln mit Rosenkohl,
 Haselnüssen und Pinienkernen an
 Olivenöl 27.50

Nouilles maison avec choux de Bruxelles,
 noisettes et pignon et huile d'olive

Homemade Noodles with Brussels sprouts,
 hazelnuts an pine nut and oliveoil

AGH

Kürbisrisotto mit Rosenkohl
 und Baumnusskernen 29.00

Risotto aux courge, choux de Bruxelles et noix
 Risotto with pumkin brussels sprouts and walnuts

GKO

Wildschweinfilet auf Rahmsauce
 mit Senfrüchten 41.50

Filet de sanglier, sauce à la crème et fruits de
 moutarde

Wild boar filet with cream sauce and Mustard fruits
 GLO

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher
 Art mit Kalbsnieren 44.00

Emincé de veau à la Zurichoise original
 avec rognons de veau

Original sliced veal Zurich style with veal Kidney
 GLO

Kalbsschnitzel Saltimbocca 44.50

Escalopes de veau "Saltimbocca"

Veal escalopes "Saltimbocca"

GLO

Surf and Turf Angus Rindsfilet
 mit gebratener Riesencrevette 52.00

Surf et Turf tournedos de boeuf et crevette geant
 Surf and Turf beef tenderloin and Black Tiger shrimp

BGLO

Gebratene Entenbrust auf Selleriepüree
 mit Orangensauce 38.50

Sûpreme de canard sur purée de sellerie
 sauce à l'orange

Duckbreast on sellerie mash with orange sauce
 GLO

Schweizer Pouletbrust
 mit Morcheln an Rahmsauce 39.00

Supreme de volaille sauce aux morilles à la crème
 Chickenbreast with morell cream Sauce

GLO

Schweizer Lammkarrée gebraten
 auf Thymianrisotto 42.00

Carrée d'agneau sur risotto au thym

Roasted rack of lamb on a bed of risotto with thyme
 GLO

Châteaubriand, Sauce Béarnaise
 reichhaltige Gemüsebegleitung

Châteaubriand accompagnement de légumes et
 sauce Béarnaise

Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce
 ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people 62.00

CGO

Zur Auswahl, mit hausgemachte Nudeln (ACG), Rösti
 (G), Safranrisotto, Risotto (G), Reis (GL), Kartoffelgratin
 (GL), Salzkartoffeln (G) oder Pommes frites .

Die Wildgerichte werden von herbstlichem Gemüse
 und Fruchtegarnitur begleitet.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de nouilles
 maison, risotto au safran ,riz créole, gratin dauphinois,
 pommes nature ou pommes frites et légumes.

All our main dishes are served with home-made noodles,
 risotto, saffron risotto, rice, au gratin potatoes boiled
 potatoes or french fries and seasonal vegetables.

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu
 entziffern verlangen Sie das extra Blatt beim
 Service.

alle Preise inkl 7.7% MwSt

Pasta und Risotto