

der küchenchef empfiehlt

Menu

à la carte Preise

Karamalisierte Jakobsmuschel
auf Tomaten-Datteltartar
und kleinem Salatbouquet 18.50

Petersilienwurzelsuppe
mit italienischem Trüffelöl 14.00

Rosa gebratener Rehrücken an Wildjus
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glacierte Maroni 65.00

Warmes Zwetschgengratin
mit Zimtglace 10 Min Wartezeit 15.50

Unser Menu ändert regelmässig

komplettes Menu 104.00
ohne Suppe 92.00

vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons und französische Hausdressing 15.50

Pulpcarpaccio mariniert mit Vanilledressing, dazu Orangen-Fenchelsalat 19.50

Hirschcarpaccio, Randensalat an Apfelbalsamico und gehobeltem Sbrinz 21.00

Artischockenragout mit Speck, Pinienkernen und Ruccola
im offenen Ravioli 22.00/37.00

Kurzgebratene Gänseleber, Mango-Karottenconfit und warme Vollkornblinis 29.50

vegetarisch

Chicorésalat mit getrockneter Ofenpeperoni, Avocado, Brotchips und
Salsa Verde 17.00

Taglierini mit sautierten Steinpilzen, getrocknete Tomätchen und Kräuter 23.00/39.00

„Vegan“ **Karotten-Apfelsalat** mit karamelierten Nüssen und Himbeer-
Walnussdressing 15.00/23.00

„Vegan“ **Rotes Gemüsecurry** mit Wildreis „pikant“ 19.50/28.00

suppen	Maroni-Capuccino mit gerösteter Walnuss	14.00	
	Kürbisschaumsuppe mit rotem Curry und Haselnusscrumble	14.00	
pflugsteinspecials	Zartes Siedfleisch aus kräftigem Sud mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln dazu Meerrettich, Preiselbeeren und Dijonsenf auf Wunsch mit frischem Meerrettich am Tisch serviert	37.50	
	Hausgemachte „Hacktätschli“ mit Jus, Kartoffelstock und Gemüse	33.50	
	Wienerschnitzel „M“ – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	35.50	
	Wienerschnitzel „XL“ - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	43.50	
	Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen)	49.50 p.P	
	Rosmarinkartoffeln Pommes frites Warmer Kartoffelsalat	Blattspinat Pommes Alouettes Wintergemüse	8.50/Beilage
fisch	Seeteufelmédaillon im Speckmantel auf Kürbis-Birnenpüree	45.50	
	Gebratenes Saiblingfilet , Safranschaum, Kefen und Rotweirisotto	43.00	
fleisch	Hirschpfeffer mit gebratenen Silberzwiebeln, Speck und Croutons, Spätzli und Rotkraut	42.00	
	Rosa Lammrack mit Aprikosen- Pinienkernkruste, dazu Thymiangnocchis und feines Ratatouillegemüse	47.00	

Fleisch : Kalb: Schweiz Geflügel: Frankreich Wild: Deutschland Lamm: Irland

hausgemachte desserts

„ Crema Catalana “ mit Zimt und Orange		12.50
DER geniale hausgemachte Schokoladenkuchen –innen flüssig- dazu servieren wir Sauerrahmglace (10min Wartezeit)		15.50
Vermicelles mit „Entlibucher“ Meringue	klein	9.00
Vanilleglace und Schlagrahm	normal	14.50
Gebackene Apfeltasche mit Rum- Rosinenglace, Caramelsauce		15.00
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirschwasser	„ Klassiker “	14.50

spezialitätenkaffee

Unser Hauskaffee “Don Ernesto” Premium Blend

Die Mischung besteht aus Kaffee der zehn besten Anbaugebieten. Er hat eine dichte, haselnussfarbene Crema. Der Kaffee verströmt einen Duft mit Noten von Schokolade, gerösteten Kastanien, Honig und Caramel. Der Geschmack ist voll, samtig sowie leicht süß.

4.80

Blue Mountain Jamaica

Dieser Kaffee wächst in den östlichen, nebelverhangenen Bergen – den Blue Mountains. Er reift bedeutend langsamer und benötigt 10 Monate. Dabei entsteht ein Aroma mit leicht nussigem, mildem Geschmack mit süßlicher Note, ohne Bitterkeit. Er ist der Hauskaffee des japanischen Königshauses

8.50

Kopi Luwak Indonesien

Der Kopi Luwak wird als erdig, modrig, mild, sirupgleich – gehaltvoll und mit Untertönen von Dschungel und Schokolade beschrieben. Das Spezielle daran; In Sumatra und Java leben Schleichkatzen, welche die reifen Kaffeekirschen fressen und wieder ausscheiden. So werden jährlich weniger als 500kg des wohl exklusivsten und teuersten aller Spezialkaffees produziert!

9.50

Spirituosen

Geme informieren wir Sie auch über unser reichhaltiges Angebot an Edelbranntweinen, wie Grappa etc. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!

Wir möchten Sie ganz höflich bitten, das Restaurant zu später Stunde ruhig zu verlassen und sich nicht mehr lange auf dem Parkplatz aufzuhalten. Die Nachbarn und wir, danken es Ihnen sehr...

Meine Rotwein-Empfehlungen für die kalte Zeit!

Cum Laude igt , Castello Banfi, Toscana	2010		
Traube: 30% Cab/Sauv. 30% Sangiovese, 30% Merlot und Syrah			
Dunkles Purpurrot, dicht und verführerisch. In der Nase besticht der Wein mit abgestimmten Brombeer- Pflummenaromen, sowie Lakritze und Tabaknoten. Am Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd und perfekt ausbalanciert. Dichte samtige Tannine von hoher Qualität. Der Abgang ist langanhaltend und ausgewogen!			
		dl.	8.50
	Nur solange Vorrat	Fl.	56.00

Wein beim 60. Kronjubiläum von Queen Elizabeth II in England Juni 2011!!

Château "Cap de Faugères" Côte-de-Castillon, Rive droite, Bordeaux	2009		
Trauben: 85% Merlot, 15% Cab. Franc und Cab. Sauvignon			
Der Wein weist eine dichte, purpurrote Farbe mit violetten Reflexen auf. In der Nase wunderschön rund, schöne volle Beerengaromen mit mineralischen Noten. Im Gaumen vollmundig, rund und weich mit eleganten Tanninen. Harmonischer Abgang. Ideal zu weissem Fleisch			
		dl	10.00
Der Jahrhundertjahrgang!	Mein Tipp!	Fl.	70.00

Weiss:

Riesling x Sylvaner , Herrliberg Schweiz	2013	7.00/49.00
Pinot Bianco , Tiefenbrunner, Südtirol Traube: Weissburgunder Toll!	2013	8.00/56.00
Roero Arneis "La Villa" DOC, Terre da Vino, Piemonte Italien	2013	7.50/52.50
Menade , Rueda Spanien, Traube: 100% Verdejo	2013	8.00/56.00
Le Chardonnay , Chateau Pesquié, Côtes du Ventoux, Frankreich	2012	8.00/56.00
Traube: 100% Chardonnay		
Chablis AOC , S. Billaud, Traube: Chardonnay, Burgund Frankreich	2012	9.00/63.00

Rosé

Whispering Angel , Chat. D'Esclans, Côtes de Provence	2012	9.00/63.00
Traube: Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Mouvèdre		

Rot:

Clevner , Schipfgut, Von Meyenburg, Herrliberg Traube: Pinot Noir	2011	7.50/52.00
Rioja DOC . Solar de Mendieta Crianza, Rioja Spanien	2009	8.00/56.00
„PURO“ Reserva Dieter Meier's Single Vineyard, Argentinien	2012	9.50/64.50
Traube: Malbec, Cab/Sauv, Merlot Barrique		

Die neuen Jugendgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen, Apéritifs an unter 18jährige. Wein, Bier an unter 16jährige. Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.