

SEASON'S BEST

HERBST / AUTUMN

WILDRAHMSUPPE 14.50

mit Waldpilz-Knödel

GAME CREAM SOUP

with mushroom dumplings

NÜSSLISALAT 14.50

mit Ei und Croûtons an French Dressing

LAMB'S LETTUCE

with egg and croutons on French dressing

Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments

mit knusprigem Speck / with crispy bacon 3.00

mit Eierschwämmli / with chanterelles 6.00

mit Rehfleisch / with venison 15.00

WILD-BURGER IM BRIOCHE-BUN 28.50

Reh-Hirschburger mit knackigem Eisbergsalat, Rotkraut und Preiselbeer-Mayonnaise

GAME BURGER IN A BRIOCHE BUN

Venison burger with crisp iceberg lettuce, red cabbage and cranberry mayonnaise

WILDSCHWEINFILET 39.00

an Wildjus mit Pastinakenpüree und Serviettenknödel dazu eingelegte Quitten

WILD BOAR FILLET

served with game jus, parsnip purée and bread dumplings, accompanied by halved pickled quinces

REHGESCHNETZELTES 46.00

mit Preiselbeer-Rahmsauce, Rotkraut, glacierten Marroni und hausgemachte Spätzli

SLICED VENISON

with cranberry cream sauce, red cabbage, glazed chestnuts and homemade spaetzle

REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN – IN 2 GÄNGEN pro Person 69.00

hausgemachte Spätzli, Serviettenknödel, Wildrahmsauce, Wildjus und Herbstgemüse

SADDLE OF VENISON FROM 2 PERSONS – IN 2 COURSES (price per person)

homemade spaetzli, dumplings, game cream sauce, game jus and autumn vegetables

ALLES WILD OHNE WILD 32.00

Spätzli, Serviettenknödel, Waldpilz-Knödel, Preiselbeer-Rahmsauce, Pastinakenpüree, und Herbstgemüse

GAME SIDE DISH

spaetzli, bread dumplings, mushroom dumplings, cranberry cream sauce,

parsnip purée and autumn vegetables

WEINEMPFEHLUNG 8.00 / 55.00

ARS VINORUM 2024, Cuvée Rot

(Pinot noir, Caberent Soyhières, Malbec)

Kümin Weinbau, Freienbach

Unser Reh stammt aus dem Alpsteingebirge der Toggenburger Jagd. Wildschwein und das Wildfleisch für den Burger beziehen wir aus Österreich.

Our venison comes from the Alpstein Mountains in the Toggenburg hunting grounds. We source our wild boar and the venison for the burger from Austria.

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE

14.50

mit Grissini und Rohschinken

RIESLING SOUP

with grissini and raw ham

TAGESSUPPE

9.00

SOUP OF THE DAY

VORSPEISEN / STARTERS

SCHÜSSELSALAT

BOWL OF SALAD

mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels*

14.50

als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen

20.50

as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share

Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon*

3.00

mit gekochtem Ei / *with boiled egg*

3.00

mit Pouletstreifen / *with chicken strips*

10.00

mit Riesencrevetten / *with king prawns*

11.00

mit Parmesanspänen / *with parmesan shavings*

2.50

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

GRÜNER BLATTSALAT

11.50

Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

GREEN LEAF SALAD

with croutons and kernels

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

GEMISCHTER SALAT

13.50

verschiedene assortierte Rohkostsalate mit Croûtons und Kernen

Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf Dressing

ASSORTED SALAD

assorted raw vegetable salads with croutons and kernels

dressing of your choice: Italian, French or honey-mustard dressing

RINDSTATAR

26.00 / 37.00

mit Brioche Toast und Butter

Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachtem Sambal aus frischen Chilis

BEEF TATAR

served with Brioche toast and butter

Some like it hot. Ask for our homemade Sambal

RINDSTATAR CAFE DE PARIS

27.50 / 39.00

mit Café de Paris Butter überbacken

BEEF TATAR CAFE DE PARIS

gratinated with Café de Paris butter

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

KÜRBISRAVIOLI

24.00 / 35.00

mit Kürbisragout und Kürbiskernen

PUMPKIN RAVIOLI

with pumpkin ragout and pumpkin seeds

HERBSTLICHES RISOTTO

32.00

mit Kürbis, Rosenkohlblätter, eingelegten Quitten und gehobelter Belper Knolle

AUTUMNAL RISOTTO

with pumpkin, Brussels sprout leaves, pickled quinces and shavings of Belper Knolle

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN

24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern

serviert mit geröstetem Maggiabrot

AUBERGINES TATAR - VEGAN

with three different sorts of olives and capers

served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

FISCH / FISH

ZÜRICHSEE-FELCHENKNUSPERLI

37.00

im Bierteig gebacken

mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

LAKE ZURICH WHITEFISH CRUNCHIES

deep fried in beer batter

with chips, Tartar sauce and garlic mayonnaise

SAIBLINGSFILETS

36.00

an Sauce Verde mit Dijonsenf, Süsskartoffelpüree und Rosenkohl

CHAR FILLET

served with sauce verde with Dijon mustard, sweet potato purée and Brussels sprouts

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

98.00

FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

an Weissweinsauce

dazu buntes Saisongemüse und Bratkartoffeln

SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes))

on white wine sauce

served with colourful season vegetables and roast potatoes

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 43.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

KALBS-CORDON BLEU 45.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with chips and colourful season vegetables

GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG

mit Béarnaise Sauce

Pommes Frites und Saisongemüse

150 g 54.00

200 g 64.00

250 g 74.00

ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET

10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY

with Béarnaise sauce

chips and season vegetables

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM BRIOCHE-BUN 25.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

CRISPY CHICKEN BURGER IN BRIOCHE BUN

crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers

accompanied by homemade sauce

mit Pommes Frites / with chips 34.00

ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

ABANICO OF PATA NEGRA PORK

with balsamic jus and Chorizo-Risotto

PATA NEGRA ABANICO

Das Abanico, auf Deutsch auch "Fächer" genannt, ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für jeden Fleischliebhaber.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Andreas Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC (Zucht) / Riesencrevetten – VNM / Saibling – ISL

Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra, Chorizo – ESP

Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.