

## SEASON'S BEST

### URCHIGES

---

#### BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Speck und Rohschinkenwürfeli

*GRISONS BARLEY SOUP*

*with bacon and raw ham cubes*

14.00

#### HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLI

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

zusätzlich auf Wunsch mit Glarner Schabziger

*HOMEMADE CHEESE SPAETZLI*

*with fried onions and apple sauce*

*additionally with Glarner Schabziger on request*

26.00

2.50

#### HAFECHABIS (SCHWEIN)

mit Salzkartoffeln

*LOCAL CABBAGE PORK STEW*

*with boiled potatoes*

24.00

#### TOGGENBURGER SCHWEINSKOTELETT 350g

**SOUSVIDE GEGART**

mit Paprikabutter, hausgemachte Tagliatelle und Wintergemüse

*TOGGENBURGER PORK CHOP COOKED SOUS VIDE 350 g*

*with paprika butter, homemade tagliatelle and winter vegetables*

36.00

#### RINDS-TAFELSPITZ

mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

*BOILED BEEF*

*with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes*

38.00

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Winterkabeljau - NOA  
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP  
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## 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* 13.50  
 als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen 19.50  
*as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share*

**Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments**

mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	3.00
mit gekochtem Ei / <i>with boiled egg</i>	3.00
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	9.50
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50

**GRÜNER BLATTSALAT** 11.50  
 Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen  
 Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf  
*GREEN LEAF SALAD*  
*with croutons and kernels*  
*dressing of your choice: Italian, French or Honey Mustard*

**NÜSSLISALAT** 13.50  
 mit Ei und Croûtons an French Dressing  
*LAMB'S LETTUCE*  
*with egg and croutons on French dressing*

**Zusätzliche Beilage / additional accompaniment**  
 mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* 3.00

**RINDSTATAR** 25.00 / 36.00  
 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** 26.50 / 38.00  
 mit Café de Paris überbacken  
*BEEF TATAR CAFE DE PARIS*  
*gratinated with Café de Paris*

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Winterkabeljau - NOA  
 Fleischerherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP  
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

---

### INNERSCHWYZER KÄSERAVIOLI 19.00 / 29.00

mit karamellisierten Apfelspalten und Nusspesto

*CENTRAL SWISS CHEESE RAVIOLI*

*with caramelized apple slices and nut pesto*

### AUBERGINEN-TATAR - VEGAN 24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern  
serviert mit geröstetem Maggiabrot

*AUBERGINES TATAR - VEGAN*

*with three different sorts olives and capers*

*served with roasted bread from the Italian part of Switzerland*

### REISNUDELN - VEGAN 26.00

mit Sataysauce und Asiagemüse

*RICE NOODLES (VEGAN)*

*with satay sauce and Asian vegetables*

## FISCH / FISH

---

### ZÜRICHSEE-FISCHKNUSPERLI 37.00

im Bierteig gebacken

mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise

*LAKE ZURICH FISH CRUNCHIES*

*deep fried in beer batter*

*with French fries, Tartar sauce and garlic mayonnaise*

### GEBRATENE FORELLENFILETS 37.00

auf Rahmlauch mit blauen Kartoffeln und Blutorange filets

*ROASTED TROUT FILLETS*

*on creamed leek with blue potatoes and blood orange fillets*

### GEBRATENER SKREI (WINTERKABELJAU) 37.00

mit Randen-Risotto und Safransauce

*ROASTED SKREI (WINTER COD FISH)*

*with beetroot risotto and saffron sauce*

### WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 98.00

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

an Weissweinsauce

dazu buntes Saisongemüse und Kräuter-Kartoffeln

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

*on white wine sauce*

*served with colourful season vegetables and herb potatoes*

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Winterkabeljau - NOA  
Fleischerherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP  
Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

## FLEISCH / MEAT

---

### KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 42.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti

*SLICED VEAL ZURICH STYLE*

*with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*

### KALBS-CORDON BLEU 44.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse

*VEAL CORDON BLEU*

*filled with ham and cheese, served with French fries and colourful season vegetables*

### GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG

mit Béarnaise Sauce

Pommes Frites und Rahmspinat

150 g 52.00

200 g 62.00

250 g 72.00

*ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET*

*10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY*

*with Béarnaise sauce*

*French fries and creamed spinach*

### CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LINTHMAIS-BUN 23.00

knuspriger Poulet-Burger

mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce

*CRISPY CHICKEN BURGER IN LINTH MAIZE BUN*

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

*accompanied by homemade sauce*

mit Pommes Frites / *with French fries*

32.00

### ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto

*SECRETO 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 / Forellen – CH / Winterkabeljau - NOA

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

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