



Der Genuss beginnt genau hier.

Unsere Speisekarte ist eine Lektüre, die Spass macht.
Weil sie anregt, inspiriert und Lust weckt.
Aber das ist nur der Anfang. Die Krönung folgt danach,
wenn sich Ihre Vorfreude erfüllt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl.
Und beim Geniessen.



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	9.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	12.50
Karamellierter Ziegenkäse an Nüsslisalat mit Kürbis, Feigen, Trauben und karamellisierten Kernen	17.00
Gebratene Kalbsmilken an Nüsslisalat mit Hausdressing	18.00
Terrine vom Reh und Fasan an Nüsslisalat mit Hausdressing	19.00
Vitello tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kalbstatar und Saku Tuna	23.00

SUPPEN

Klare Ochschwanzsuppe	13.50
Kartoffel - Lauchcrèmesuppe mit Speckcroûtons	15.00
Safranisierte Miesmuschelsuppe	16.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen	16.00



HAUPTGÄNGE

KLASSIKER

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern 29.50 | 35.50
an Balsamicojus dazu goldbraune Rösti

Hausgemachter Hackbraten (Zubereitungszeit 20 Minuten) 32.50
mit Kartoffelstock und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 32.00 | 37.00
an Champignonssauce dazu goldbraune Rösti

Sauerbraten nach Konrad Hummler 34.50 | 38.50
mit Quarkspätzli und Gemüse

Kalbsschnitzel "Wiener Art" 46.00
mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom Rindsfilet 48.00
mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln, Quarkspätzli und Gemüse

WILDGERICHTE

Hirschhaxe Sous Vide gegart 36.00
mit Gewürzpolenta, Rotkraut, Maroni und Rotweinbirne

Rehpfeffer nach Art des Hauses 38.00
mit Quarkspätzli, Rotkraut, Maroni, Speck, Croûtons und Rotweinbirne

Zarte Rehschnitzel 42.00
an Wildrahmsauce, Quarkspätzli, Herbstgemüse, Maroni und Rotweinbirne

Rosa gebratenes Hirschfilet
an Hibiskusjus, Schupfnudeln, Herbstgemüse, Maroni und Rotweinbirne



AUS DEM MEER

Fangfrisch 44.00
Frischer Fisch des Tages: Unser Servicepersonal informiert Sie gerne

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestroganoff 29.00
mit frischen Eierschwämmli und Quarkspätzli

Poke Bowl 31.00
Parfümierter Reis mit Mango, Avocado, Wakame, geräucherten Karottenlachs
und Honig-Sojavinaigrette

Bunter Herbstteller 32.00
mit Waldpilzen, Serviettenknödel, Herbstgemüse, Maroni und Rotweinbirne



FÜR KÖNIGINNEN UND KLEINE KÖNIGE

Nüdeli 8.50
mit Tomatensauce

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites 12.50
und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli 12.50
und Gemüse

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

KALB, RIND, SCHWEIN SCHWEIZ

WILD ÖSTERREICH / SCHWEIZ

WURSTWAREN AUS DER REGION

FISCH, MEERESFRÜCHTE EUROPA / USA / ASIEN / SÜDAFRIKA

**UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN
IN UNSEREN GERICHTEN.**



DESSERT

Geschmorte Schweizer Zwetschgen mit hausgemachter Sauerrahmglace	13.00
<hr/>	
Vermicelles von Meringues und Schlagrahm	14.00
<hr/>	
Hausgemachtes Tiramisù verfeinert mit Amaretto und Grand Manier	15.00
<hr/>	
Käseauswahl vom Käsemeister Kündig mit Feigensenf und Früchtebrot	18.00
<hr/>	

DER DESSERT-KLASSIKER

Caramelköpfl mit Schlagrahm	8.50
<hr/>	
Handgerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	9.50
<hr/>	

HAUSGEMACHTE GLACE UND SORBET

Pro Kugel	4.50
Unser Servicepersonal teilt Ihnen gerne das saisonale Angebot mit + Schlagrahm	1.50
<hr/>	