

KALTE VORSPEISEN

Frischkäse Panna Cotta mit Datteln & pikantem Feigen-Chutney	21.50
Black Tiger Riesengarnelen & Steinpilze auf geschmortem Karottensalat	27.50
Frischligs Rohschinken Carpaccio mit rotem Zwiebel Confit „Art des Hauses“	26.50

SUPPEN

Geschmorter Karotten-Vanille Bourbon Cappuccino & Black Tiger Garnelle	16.50
Doppelte Herbst Steinpilz Essenz mit Jumbo Steinpilz Raviolo	15.50

FISCH UND WARMER VORSPEISEN

Zander Filet gebraten an Gorgonzolaschaum & Apfel-Zwiebel Relish Muscat Kürbis-Risotto	26.50	45.50
Seeteufel Filet Würfel an Preiselbeer-Pommery Senfsauce Karamelisierter Marroni-Kartoffelstock	28.50	47.50
Sautierte Black Tiger Riesengarnelen „Aglio, Olio e Peperoncino“ Hausgemachte Tagliatelle mit Spinatstreifen & Steinpilzen	27.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an pikanter Kürbis-Gorgonzolasauce mit Apfel-Zwiebel Relish	27.50
Périgord Trüffel Ravioli mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	29.50
Ravioli mit Steinpilz Füllung an Haselnuss Salbeibutter & Parmesan Späne	28.50
Steinpilz-Risotto mit sautierten Black Tiger Riesencrevetten & Feigen-Chutney	34.50

FLEISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten an schwarzer Pfeffersauce mit Zwetschgen Muscat Kürbis Risotto & Rosenkohlspalten	51.50
Hirsch Filet auf sautierten Steinpilzen „à la crème“ Quarkknöpfli & Apfel-Rotkraut	49.50
Surentaler Kalbsrücken Steak an Preiselbeer-Pommery Senfsauce Gemüse-Tagliatelle mit Kräutern	50.50
Rindsfilet Medaillon an Gorgonzolasauce & Apfel-Zwiebel Relish Geschmorter Karotten-Kartoffelstock	52.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Wild;	Aus der Region, Schweiz, Deutschland & Österreich
Frischling;	Ungarn
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel

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



HERBST SYMPHONIE

(ab 2 Personen)

Frischkäse Panna Cotta mit Wildsau Rohschinken

Bramito del Cervo IGT

Castello della Sala

Steinpilz Consommé mit Jumbo Steinpilz Raviolo

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Sauvignon

Torre Rosazza

Zander Filet gebraten an Pommerysensaft

Geschmorte Karotten

(Fisch vom "Chapf" (Büron) von Familie Steiger)

Pinot Noir Auslese

Baumann Oberhallau

Surf & Turf

Frischlings Filet & Black Tiger Riesencrevette an schwarzer Pfeffersauce

Kürbis-Kartoffelstock & Rosenkohlspalten

Château D`Aiguilhe

Vignobles Comtes von Neipperg

Käseauswahl

Edizione

Cinque Autoctoni

Zwetschgen Tiramisu "Art des Hauses"

"Hausapero"

4 Gang Menu

CHF 97.00

Weineempfehlung

CHF 37.00

5 Gang Menu

CHF 107.00

CHF 46.00

6 Gang Menu

CHF 117.00

CHF 55.00

7 Gang Menu

CHF 127.00

CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Zwetschgen Tiramisu „Art des Hauses“	11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Vanille Bourbon Glace (Klassiker)	12.50
Vermicelles / Nesselrode „Mostkrug“	8.50 / 10.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	5.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zwetschgen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00