

KALTE VORSPEISEN

Steinpilz Mosaik im Salatnest an Kürbis „Carbonara“ Dressing	23.50
Randen Carpaccio an Apfelvinaigrette mit Riesen Crevetten & Knusperspeck	24.50
Geräucherte Felchenfilet Frischkäse Terrine mit Vanille Bourbon Wirsing (Fischerei Zwimfer, Sempach)	25.50
Rindsfilet Tatare vom Mittelstück „Mostkrug“ mit Himalaya Chili-Rauchsalz	26.50

SUPPEN

Cappuccino von karamelisierten Marroni mit Trüffelschaum	15.50
Doppelte Hirsch Essenz mit Gin & Steinpilz Ravioli	16.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Black Tiger Riesen Crevetten „Aglio, Olio e Peperoncino“ Wildkräuter Pesto Tagliatelle Beet	27.50	46.50
Seeteufel Medaillons an pikanter Kürbis „Carbonara“ Sauce Marroni „Pyramide“ & Rosenkohlspalten	28.50	47.50
Seezungen Filets gebraten an Pommery Senfsauce Steinpilz-Kartoffelstock mit Gemüsewürfelchen	26.50	45.50
Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressig Sauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an feuriger Kürbis „Carbonara“ Sauce mit Wildkräuter Pesto	16.50	26.50
Ravioli mit Steinpilz-Ricotta Füllung an Haselnuss Salbeibutter	17.50	27.50
Trüffel Raviolo à la crème mit Blattspinat Streifen (Klassiker)	18.50	28.50
Steinpilz Risotto mit Black Tiger Riesen Crevetten & Kokosnuss Glace	19.50	29.50

FLEISCHGERICHTE

Reh Entrecôte am Stück gebraten an Kürbis „Carbonara“ Sauce Steinpilz Ravioli an Haselnuss Salbeibutter	51.50
Hirschkalbfilet an schwarzer Pfeffersauce mit Preiselbeeren Marroni „Pyramide“ & Rosenkohlspalten	49.50
Getrüffelte & poelierte Rebhuhn Sûpremes Quark Knöpfli & Apfel Rotkraut	46.50
Rindsfilet Mittelstück „Rossini“ Kartoffelstock mit Gemüsewürfelchen	52.50
Surentaler Kalbsfilet am Stück gebraten an Pommery Senfsauce Risotto mit Wildkräuter Pesto & Vanille Bourbon Wirsing	53.50

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Australien / Irland
Kalb	Schweiz
Wild	Aus der Region, Schweiz, Deutschland & Österreich
Federwild	Frankreich / England
Fische	Nur aus zertifiziertem Handel



“WILD SYMPHONIE”

(ab 2 Personen)

Frischlings Rohschinken Carpaccio mit Kürbis “Carbonara” Vinaigrette

Yvorne Grand Cru 2016

Chant de Rosses

Doppelte Hirschkraftbrühe mit Trüffel Raviolo

Turm von gebratener Entenleber an Himbeeressigsauce

Sauvignon 2015

Torre Rosazza

Seeteufel Filet auf Vanille Bourbon Wirsing

Il Bruciato DOC 2014

Antinori-Tenuta, Guado al Tasso

Reh Entrecôte Medaillon & Rebhuhn Sûpreme an Steinpilz Essenz

Marroni „Pyramide“

Rosenkohlspalten

Edizione Cinque 2014

Autoctoni Farnese

Käseauswahl

Edizione 2014

Autoctoni Farnese

“Bluebeery” Tiramisu

Tawny Reserve Porto

Dalva Est 1862

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	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

Blueberry Tiramisu „Mostkrug“	11.50
Bühler Zwetschgen „Rumtopf“ mit Vanille Bourbon Glace	13.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Haselnuss 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
Zwetschgen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zitronen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00