# VORSPEISEN

| | Vorspeise | Hauptgang |
|---|---|---|
| **Gemischter Salat** <br>Rohkost \| Blattsalat | **18.50** | |
| **Nüsslisalat** <br>Speck vom Alpschwein \| Champignons | **19.00** | |
| **Saucen:** Hausdressing \| Sbrinzdressing <br>Olivenöl-Balsamicodressing | | |
| **Blumenkohl-Crème-brûlée** <br>Randen \| Limette \| Piemontesische Haselnuss | **23.00** | |
| **Thunfisch Sashimi** <br>Leche de Tigre \| Avocado \| Gemüse | **32.00** | |
| **Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind** <br>Petersilie \| Gruyère \| Pfifferlinge \| Briochetoast | **29.00** | |
| **Entenleberterrine** <br>Oberwiler Chriesi \| Estragon \| Briochetoast | **28.00** | |

# AUS DEM SUPPENTOPF

| | | |
|---|---|---|
| **Geröstete Tomatencremesuppe** <br>Tomatentartelette | **15.00** | |
| **Hummerbisque** <br>Krustentierragout | **19.50** | |

# PASTA UND VEGETARISCH

| | | |
|---|---|---|
| **Sautierte Baby Artischocken** <br>Champignons \| Sbrinzspäne | **28.00** | **44.00** |
| **Kürbisravioli** <br>Fonduta \| Kürbiskerne \| Federkohl | **27.00** | **38.00** |
| **Beet Wellington** <br>Zubereitungszeit 30 Minuten <br>Randen \| Gemüseessenz \| Kartoffelmousseline \| Wurzelspinat | | **44.00** |

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie Saibling stammen aus der Schweiz | Wolfsbarsch aus Griechenland
Reh aus der EU | Hummer aus Kanada | Thunfisch aus dem Atlantik | Ente aus Frankreich
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck sind von Eigenbrötler und Fredy's.
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# AUS DEM WASSER

| | Kleinere Portion | Portion |
|---|---|---|
| **Konfierter Brüggli Saibling vom Sattel**<br>Weissweinschaum \| Salzkartoffeln \| Cremiges Sauerkraut | **44.00** | **50.00** |
| **Gebratenes Wolfsbarschfilet**<br>Kapern-Petersiliensauce \| Randen-Carnarolirisotto<br>Cima di Rapa | | **49.00** |

# WILD

| | |
|---|---|
| **Rosa gebratener Rehrücken**<br>Wildrahmsauce \| Rotkraut \| Eierspätzli \| Maroni \| Petersilie | **62.00** |

# OCHSEN KLASSIKER

| | | |
|---|---|---|
| **Kalbsleberli gebraten**<br>Butter \| Salbei \| Rösti \| Marktgemüse | **42.00** | **48.00** |
| **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**<br>Rahmsauce \| Champignons \| Rösti \| Marktgemüse | **46.00** | **52.00** |
| **Filetwürfel vom Schweizer Weiderind**<br>Cognacsauce \| Handgemachte Tagliolini \| Marktgemüse | | **52.00** |
| **Geschmortes Kalbsbäggli**<br>Merlotjus \| Meaux Senf-Kartoffelpüree \| Wurzelspinat | | **53.00** |
| **Rinderfilet vom Schweizer Weiderind**<br>Portweinjus \| Steinpilzcreme \| Trüffeltagliolini \| Mischgemüse | | **68.00** |
| **Chateaubriand vom Schweizer Weiderind**<br>Ab 2 Personen Zubereitungszeit 40 Minuten<br>Sauce Béarnaise \| Gruyère Pommes frites<br>Gemüseplatte \| Wurzelspinat | 150gr<br>**72.00** | 200gr<br>**83.00** |

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.