

Herzlich willkommen!

Der ideale Einstieg

Tre Crostini		15
Wildschweincoppa, Pilzragoût, Kürbis-Feigen-Confit		
Geissenkäse „St. Maure“ gratiniert		15.5
Landhonig, Rucola, Kürbis-Feigen-Confit, Blütenzauber		
Cozze alla marinara		17.5
Gemüsestreifen, Weisswein, Kräuter, Knoblauchbaguette		
Rindstatar		24.5
mild / mittel / scharf, Toast, Butter		
Cognac / Whisky / Calvados		
Nüsslisalat	Ei, Kräutercroûtons	13
	Ei, Kräutercroûtons, Speck	15
Bunter Blattsalat	Kräutercroûtons	10
	Kräutercroûtons, Wildschweincoppa	15.5
Salatsaucen: Haus / Italienisch / Honig-Senf		

Für den genussvollen Schlürfer

Kartoffelsuppen-Duett	schwarzer Trüffel, Trüffelöl	15
Kürbiscrèmesuppe	geröstete Kürbiskerne	10
Hausgemachte Wildkraftbrühe		12
Hirsch-Klösschen, Gemüsestreifen		

Wild aus heimischer Jagd

Gamspfeffer 36
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Apfel

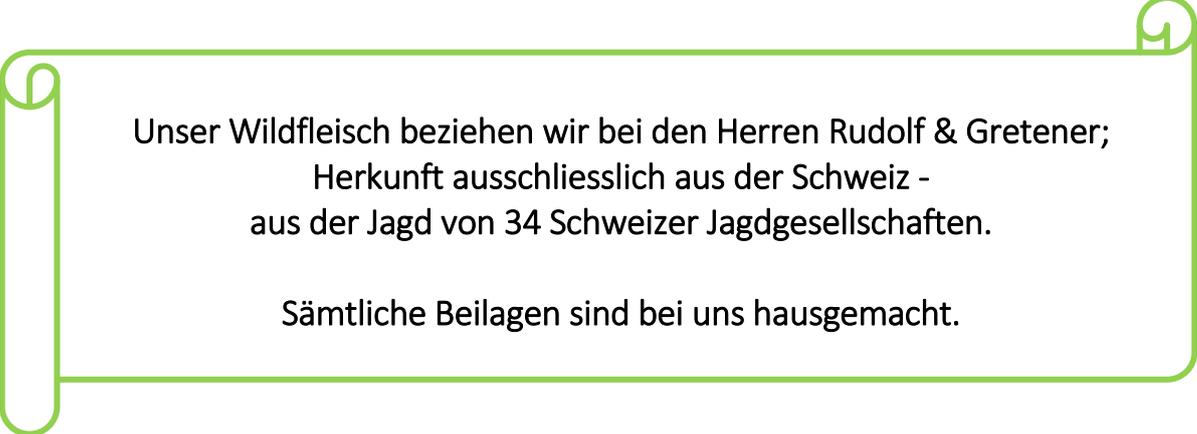
Rehschnitzel 46
Wacholder-Gin-Rahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeer-Apfel

Sikahirsch-Entrecôte im Pilzmantel 53
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeer-Apfel

Rehrücken aus dem Ofen
Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rahmwirz, Maroni, Preiselbeer-Apfel

ab 2 Personen

p.P. 68



Unser Wildfleisch beziehen wir bei den Herren Rudolf & Gretener;
Herkunft ausschliesslich aus der Schweiz -
aus der Jagd von 34 Schweizer Jagdgesellschaften.

Sämtliche Beilagen sind bei uns hausgemacht.

Beachten Sie auch unser Wild-Cordon bleu auf der nächsten Seite... !

„Gsund“

Herbstsalat, Honig-Senfsauce, Kürbiskerne UND...

- Hausgemachte Fischknusperli, Tartarsauce
Schweizer Egli aus Raron VS 43
- Geissenkäse „St. Maure“ gratiniert, Landhonig 29.5
- Schweizer Pouletbrust (160g), Kräuterbutter 31.5
- Rehschnitzel (140g), Kräuterbutter 46
- Schweizer Rindsfilet (200g) / Lady's cut (140 g), Kräuterbutter 58 / 48

Cordon bleus

“Hirschen“

- Schwein 33
- Kalb 48
- Rohschinken, Gruyère-Käse, Knoblauch
- Pommes frites oder Salat

“Wild“

- Wildschwein, Knusperpanade 38
- Wildschweinschinken, Gruyère-Käse
- Pommes frites, Rosenkohl

Fleischlos aber nicht reizlos

Herbstteller	28
Spätzli, Pilze, Rahmwirz, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeer-Apfel	
Spätzlipfanne überbacken	27
Pilze, Rahmwirz, Rosenkohl, Maroni, Käse	
Conchiglie	27
Hausgemachte Muschelteigwaren, Brie, Feigen, Rahmsauce	

Us em Wasser

Golden-Riesencrevetten	45
Peperoncino, Kräuter, Knoblauch, Tagliatelle	
Schweizer Eglifilets aus Raron VS	43
Reis, Pinienkerne, Gemüsebouquet	
Cozze alla marinara	34.5
Gemüwestreifen, Weisswein, Kräuter, Knoblauchbaguette	

Klassiker

„Züri-Geschnetzeltes“	41
Champignons, Rahmsauce, Butterrösti	
Wienerschnitzel	43
Pommes frites, Preiselbeeren	
Kalbsleberli	38
Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Butterrösti	
Rindsfilet-Stroganow	43
Cornichons, Peperoni, Champignons, Paprikasauce, Tagliatelle	
Schweizer Rindsfilet (200 g)	58
Lady's cut (140 g)	48
Rotweinjus, Tagliatelle, Saisongemüse	
Rindstatar	34
mild / mittel / scharf, Toast, Butter	
Cognac / Whisky / Calvados	2.5
Schweinesschnitzel paniert	25.5
Pommes frites oder Salat	
Beilage Saisongemüse	
Portion	8

Deklarationen

Liebe Gäste

Folgende bei uns verwendete Lebensmittel können gemäss Deklarations-Verordnung Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose), Eier & Eierprodukte, Fische und Krebstiere
- Sojabohnen (Sojalecithin), Erdnüsse, Walnüsse, Pecan-Nüsse, Haselnüsse, Mandeln,
- Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf
- Schokolade kann Spuren von Nüssen enthalten
- Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter und verlangen Sie unsere Karte mit den Allergenen Deklarationen.

Herkunftsbezeichnungen:

Fisch:

Egli	Schweiz, Wallis
Golden Riesencrevetten	Vietnam, Zucht
Cozze	Italien

Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wildfleisch	Schweiz
Wildschwein (Cordon bleu)	Deutschland

Eier:

Eier	Schweiz Freilandhaltung
Eierprodukte	Holland Bodenhaltung

*Kann mit Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Mittagsmenus können von den oben genannten Bezeichnungen abweichen. Gerne informiert Sie dazu unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Einige unserer Lieferanten:

