

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing 14.5
Blattsalat | Karotten | Rotkohl | Radiesli |
Laugencroûtons | geröstete Kerne | Dattelbalsam

NÜSSLISALAT

Trauben | Croûtons | Ei | Holunderblütendressing 16.5

RINDSTATAR

Sauerrahm | Kräuter | Pistazien | Chornichons | Röstschalotten |
getoastetes Brot 23 / 35
70 Gramm / 140 Gramm

RÜEBLI TATAR **V**

Senfsaat | Kräuteröl | Röstbrot 15

GEBACKENES MARKBEIN

Geschmort | Kräuter Crumble | Fleur de Sel | Fenchelsamen | Rosa
Pfeffer | getoastetes Brot 18
Zubereitungszeit 20 Minuten

BÜNDNERPLÄTTLI

Bündnerfleisch | Mostbröckli | Rohschinken |
Schlossberger Käse | Cornichons | Butter | Brot 25

SUPPEN

WEISSWEINSUPPE

Birne | Traubenkernöl 14

ERBSEN - SPINATSUPPE

Rahm | Laugencroûtons 15

MENU

ai

VEGI

TOMATENRISOTTO	3 2
Feta Brokkoli Macadamia	
WIRZ ^V	3 6
Basmatireis Schwarzer Quinoa Frühlingszwiebel Püree Röstzwiebel	
KÜRBIS RAVIOLI ALLA MANTOVANA ^V	2 7 / 3 9
Violetter Kartoffelschaum Kürbiskernpesto Frittierte Petersilie	
VEGANES STEAK ^V	5 4
Rösti Fries Gemüse Rosmarinsauce	

HAUPTGÄNGE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES	4 9
Kalb Rösti Champignons Rahmsauce	
MAISPOULARDENBRUST	3 7
Spätzli Lauch Champignons Rahmsauce	
SCHWEINSFILET	4 6
Salbei Bündner Rohschinken Risotto Lauch Jus	
LAMMIERSTÜCK	4 9
Risotto Dörrtomate Frühlingszwiebel Rosmarinjus	
SEETALER RINDSFILET	7 2
Rösti Fries Speckbohnen Jus	

FISCH

ALPEN ZANDER	4 8
Kartoffelpüree Spinat Zedernkerne Tomaten Frischkäse Butter	
SWISS LACHS	4 9
Basmatireis Schwarzer Quinoa Karottenpüree Beurre Blanc Kräuteröl	

TAVOLATA Substantiv, feminin [Die]

Der Begriff bedeutet "**langer Tisch**" und beschreibt eine herzliche **Zusammenkunft**, bei der Freunde und Familie an einem grosszügigen Tisch Platz nehmen, um miteinander köstliche **Speisen** zu teilen.

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

CHATEAU BRIAND

vom Seetaler Rind | Sous Vide

400 Gramm 1 4 5
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

800 Gramm 2 7 0
inklusive vier Beilagen und zwei Saucen

ENTRECOTE DOUBLE

vom Seetaler Rind

500 Gramm 1 2 9
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

ALPEN ZANDER IN SALZKRUSTE

Tagespreis

inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

Service-Highlight

Wir tranchieren und filetieren Ihr gewähltes Gericht direkt am Tisch. Unsere Château und Entrecôte Double werden zudem am Tisch flambiert – für ein besonderes Genusserlebnis.

GEMÜSE

MARKTGEMÜSE **V** 7

GEBRATENER BROKKOLI **V** 7

ITALIENISCHER SPINAT 9
Tomate | Frischkäse | Zedernkerne | Zwiebeln

SPECKBOHNEN 8

BEILAGEN

TOMATENRISOTTO	7
BASMATI REIS SCHWARZER QUINOA V	6
RÖSTI FRIES V	9
SPÄTZLI	7
AU FRIES V	9

SAUCEN

SAUCE BERNAISE	8
CHAMPIGNON- RAHMSAUCE	8
ROSMARINJUS	8
BEURRE BLANC	8

INFORMATIONEN

Gerichte mit folgendem Symbol sind vegan. **V**

Unsere **Beilagen** und die **Tavolata** servieren wir gerne in Kombination mit einem Hauptgericht aus unserer Karte.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, sind unsere Mitarbeitenden jederzeit für Sie da.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.