

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	1 4 . 5
Karotten Gurken Mariniertes Rotkohl Geröstete Kerne Hausdressing	
RÜEBLI TATAR ^V	1 7
Senfsaat Kräuteröl Röstbrot	
NÜSSLISALAT	1 9
Ei Speck Croûtons Trauben Hausdressing	
<i>Zusätzlich gebratene Eierschwämmli und Steinpilze + CHF 7</i>	
GEBACKENES MARKBEIN	2 1
Kräutercrumble Fenchelsamen Fleur de Sel Rosa Pfeffer Getoastetes Brot	
<i>Zubereitungszeit 20 Minuten</i>	
HERBSTPILZE ^V	2 4
Steinpilze Eierschwämmli Blattpetersilie Schalotten	
RINDSTATAR	2 5 / 3 7
Sauerrahm Kräuter Pistazien Cornichons Röstschalotten Getoastetes Brot klein gross	

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE	1 3
Kristallisierte Kürbiskerne Kürbiskernöl Rahm	
CHAMPIGNONSUPPE	1 4
Champignons Schnittlauch	

VEGI

RANDENRISOTTO	3 4
Fetakäse Zedernkerne Petersilie Wilder Broccoli	
STEINPILZ	4 8
Kartoffelstock Dill Wilder Broccoli Blumenkohl Haselnuss Quitten-Chutney	
VEGANES STEAK ^V	5 2
Butternuss-Kürbis Laugenknödel Balsamico-Zwiebeln Lorbeer-Wacholder-Sauce	

MENU



HAUPTGÄNGE

MAISPOULARDENBRUST	4 1
Rotkraut Spätzli Champignons Rahmsauce	
SCHWEINSFILET	4 9
Rosenkohl Weisswein-Risotto Balsamico Zwiebeln Eierschwämmli Calvados-Rahmsauce	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	4 9
Vom Kalb Rösti Champignons Rahmsauce	
RINDERBACKE	5 2
Kartoffelstock mit Röstschalotten Butternuss-Kürbis Rosenkohl Rotweinjus	
SEETALER RINDSFILET	7 8
Butternuss-Kürbis Laugenknödel Lorbeer-Wacholderjus	

FISCH

SWISS LACHS	5 1
Kartoffelstock Blumenkohl Dill Haselnuss Quitten-Chutney Beurre Blanc	
ALPEN ZANDER	5 3
Randenrisotto Balsamico-Zwiebeln Wilder Broccoli	

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE	Tagespreis
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce	
ENTRECÔTE DOUBLE	1 2 9
vom Seetaler Rind	
500 Gramm	
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce	
CHÂTEAUBRIAND	
vom Seetaler Rind	
400 Gramm	1 4 5
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce	
800 Gramm	2 7 0
Inklusive 4 Beilagen und 2 Saucen	

EIN HAUCH THEATER AM TISCH

*Unser Château flambieren wir direkt vor Ihnen. Ein kleines Schauspiel mit grosser Wirkung.
Auch das Tranchieren und Filetieren geschieht am Tisch. Ohne viel Aufhebens, aber mit viel Gefühl.*

MENU

GEMÜSE

ROTKRAUT V	8
BUTTERNUSS-KÜRBIS V	8
BLUMENKOHL V	8
WILDER BROCCOLI V	12

BEILAGEN

RANDENRISOTTO	7
SPÄTZLI	7
KARTOFFELSTOCK MIT RÖSTSCHALOTTEN	9
GEBRATENE LAUGENKNÖDEL V	9
HALBINSEL FRIES V	9

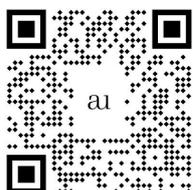
SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE	8
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	8
LORBEER-WACHOLDER-JUS	8
BEURRE BLANC	8

INFORMATIONEN

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Mehr über unsere Zutaten, ihre Herkunft und mögliche Allergene erfahren Sie über den QR-Code – ganz in Ruhe zum Nachlesen.