

# MENU

au

## VORSPEISEN

---

### GEMISCHTER SALAT

14.5

Karotten | Gurken | Marinierter Rotkohl | Geröstete Kerne | Hausdressing

### RANDEN GEBACKEN

16

Fetakäse | Ahornsirup | Macadamianüsse

### RÜEBLI TATAR

17

Senfsaat | Kräuteröl | Getoastetes Brot

### NÜSSLISALAT

19

Ei | Speck | Croûtons | Trauben | Hausdressing

### GEBACKENES MARKBEIN

21

Kräutercrumble | Fenchelsamen | Fleur de Sel | Rosa Pfeffer | Getoastetes Brot

Zubereitungszeit 20 Minuten

### RINDSTATAR

25 / 37

Sauerrahm | Kräuter | Pistazien | Cornichons | Rötschalotten | Getoastetes Brot

klein | gross

## SUPPEN

---

### KÜRBISCREMESUPPE

14

Kristallisierte Kürbiskerne | Kürbiskernpesto | Rahm

### BLUMENKOHLSUPPE GERÖSTET

14

Croûtons | Schnittlauch

### PETERSILIEN-WEISSWEINSCHAUMSUPPE

15

Birne | Frittierter Federkohl

# MENU

au

## FLEISCH

---

<b>POULETSCHENKELSTEAK</b>	4 4
Feigensauce   Portweinrisotto   Federkohl   Balsamicozwiebeln	
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b>	4 9
Vom Kalb   Rösti   Champignonrahmsauce	
<b>RINDERKOPFBACKE</b>	5 2
Schmorsauce   Kartoffelstock mit Rötschalotten   Rosenkohl	
<b>SCHWEINSFILET</b>	5 4
Portweinjus   Steinpilze   Knuspermantel   Lauchstreifen   Kartoffelgratin	
<b>SEETALER RINDSFILET</b>	7 8
Rotweinjus   Getrüffelte Duchesse Kartoffeln   Butternusskürbis   Wirz	

## FISCH

---

<b>BREMGARTNER BACHSAIBLING</b>	4 9
Kürbiskernpesto   Weissweinrisotto   Butternusskürbis   Sprossen   Kürbiskerne	
<b>SWISS LACHS</b>	5 1
Beurre Blanc   Kräuteröl   Safranreis   Wilder Broccoli	
<b>ALPEN ZANDER</b>	5 3
Kräuterbutter   Kartoffelstock   Blattspinat   Tomaten   Zedernkerne   Philadelphia	

## VEGI

---

<b>GEBRATENER WIRZ V</b>	3 8
Kräuteröl   Safranreis   Wilder Broccoli   Kürbis	
<b>VEGANES STEAK V</b>	5 2
Portweinsauce   Rösti   Federkohl   Randen	

# MENU

al

## FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

---

### **WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE**

Tagespreis

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

### **ENTRECÔTE DOUBLE**

135

vom Seetaler Rind

### **500 Gramm**

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

### **CHATEAUBRIAND**

vom Seetaler Rind

### **400 Gramm**

145

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

### **600 Gramm**

210

Inklusive 3 Beilagen und 2 Saucen

### *EIN HAUCH THEATER AM TISCH*

*Unser Chateau 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.*

## SAUCEN

---

### **BEURRE BLANC**

8

### **KRÄUTERBUTTER**

8

### **PORTWEINJUS**

9

### **SAUCE BÉARNAISE**

9

## BEILAGEN

---

WEISSWEINRISOTTO	7
KARTOFFELSTOCK MIT RÖSTSCHALOTTEN	7
SAFRANREIS V	8
HALBINSEL FRIES V	9
KARTOFFELGRATIN	11

## GEMÜSE

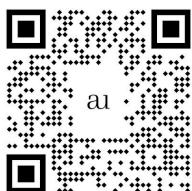
---

FEDERKOHL V	8
BUTTERNUSSKÜRBIS V	8
WILDER BROCCOLI V	12
BLATTSPINAT	14
Tomatenwürfel   Zederkerne   Philadelphia	

## 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.*