

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	1 4 . 5
Karotten Gurken Mariniertes Rotkohl Geröstete Kerne Hausdressing	
RANDEN GEBACKEN	1 6
Fetakäse Ahornsirup Macadamianüsse	
RÜEBLI TATAR	1 7
Senfsaat Kräuteröl Getoastetes Brot	
NÜSSLISALAT	1 9
Ei Speck Croûtons Trauben Hausdressing	
GEBACKENES MARKBEIN	2 1
Kräutercrumble Fenchelsamen Fleur de Sel Rosa Pfeffer Getoastetes Brot	
<i>Zubereitungszeit 20 Minuten</i>	
RINDSTATAR	2 5 / 3 7
Sauerrahm Kräuter Pistazien Cornichons Röstschalotten Getoastetes Brot klein gross	

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE	1 4
Kristallisierte Kürbiskerne Kürbiskernpesto Rahm	
BLUMENKOHLSUPPE GERÖSTET	1 4
Croûtons Schnittlauch	
PETERSILIEN-WEISSWEINSCHAUMSUPPE	1 5
Birne Frittierte Federkohl	

MENU

ai

FLEISCH

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

FISCH

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

VEGI

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

MENU



FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Tagespreis

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

ENTRECÔTE DOUBLE

1 3 5

vom Seetaler Rind

500 Gramm

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

CHATEAUBRIAND

vom Seetaler Rind

400 Gramm

1 4 5

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

600 Gramm

2 1 0

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

MENU

ai

BEILAGEN

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

GEMÜSE

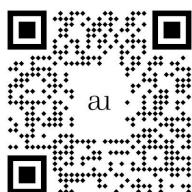
FEDERKOHLE V	8
BUTTERNUSSKÜRBIS V	8
WILDER BROCCOLI V	12
BLATTSPINAT	14

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.