



Genuss in der Herbstzeit

Vorspeisen von Alessia, Paul, Maria und Thomas

	Kleine Portion	Vorspeise
Bunter Herbstsalat mit Kürbiskernöl, Dörrfrüchten und Nüssen	10	13
Knackiger Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen	14	17
Kernöl-Burrata mit mariniertem Federkohl-Gemüsesalat		18
Gebratene Kalbsleberstreifen an knackigen Blattsalaten		19
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs an Avocado-Mangosalat		20

Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche Toast

	80 g	120 g	160 g
Der Klassiker aus Schweizer Rindfleisch	27	39	45

Suppen von Eugénia und Asil

Unsere beliebte Weinschaumsuppe		13
Hokkaido Kürbisschaumsuppe		13
Zitronengrassuppe mit Kokosnussglace		13

Vegan / Vegetarisch gekocht von Narmathan

	Kleine Portion	Hauptgang
Auberginen-Ravioli im Kurkumateig (vegan) mit Hokkaido-Kürbispüree und buntem Herbstgemüse	26	30
Herbstlicher Gemüseteller mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeer-Apfel und hausgemachten Quarkspätzli	26	30
Gebratene Eiernudeln an gelber Thaicurrysauce mit buntem Gemüse und Pilzen (vegetarisch)	26	30
mit Wildfang Riesencrevetten	37	42
mit gebratenem Schweizer Pouletbrüstli		39

Knusprige Rösti mit

Angus-Rindsfiletspitzen Stroganoff	40	45
Kalbsleberli und frischen Kräutern	34	39



Genuss in der Herbstzeit

Fisch aus Schweizer Zucht von Kandiah, und Mujinath

	Kleine Portion	Hauptgang
Im Ittinger Bierteig gebackene Bischofszeller Eglifilets mit Kräuterkartoffeln und Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	37	42
Tösstaler Zanderfilet in Kürbiskernkruste auf Champagner-Sauerkraut mit kleinen Kartoffeln	37	42

Fleischgerichte von Simone, Stephanie und Nico

	Kleine Portion	Hauptgang	
Marinierter Kalbsbraten aus Grossmutter's Küche 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse an Thymiansauce	36	41	
Hausgebeizter Rehpfeffer mit hausgemachten Quarkspätzli, Apfelrotkraut und Preiselbeerapfel	36	41	
Butterzartes Rehschnitzel mit Pilzen an Wildrahmsauce mit Quarkspätzli, Maroni Apfelrotkraut und Preiselbeerapfel	43	48	
Rosa gebratenes Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Apfelrotkraut, Preiselbeer-Apfel und hausgemachten Quarkspätzli	43	48	
Zartrosa gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce mit Apfelrotkraut, Preiselbeerapfel, Maroni und hausgemachte Quarkspätzli	48	59	
Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit gebackenen Kartoffelstäbchen und Preiselbeer-Marmelade	38	43	
Rindsfilet "weltmeisterlich zubereitet" Angus-Gourmet-Rindsfiletsteak auf Rotweinschalotten mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse	120 g 53	160 g 60	260 g 70

Wünschen Sie gerne eine grössere Portion? Sagen Sie uns, wie gross Sie Ihr Fleischstück gerne hätten und Sie zahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit Hormonen behandelt worden sein)

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz

Fisch: Schweiz Crevetten: Vietnam

Wild: Schweiz / Österreich / Deutschland