



---

# Genuss in der Herbstzeit

---

## Vorspeisen von Sivaluxsan | Thomas | Daniel

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Herbstsalat   Kürbiskernöl   Dörrfrüchte   Nüsse	10	14
Knackiger Nüsslisalat   gebratene Pilze	14	17
Burrata   Feigen   Hirschschinken		18
Knackige Blattsalate   gebratene Kalbsleber		19
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs   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 | Narmathan | Fuaad

Unsere beliebte Weinschaumsuppe			13
Hokkaido Kürbisschaumsuppe   Kokosnussglace			13

---

## Veganes / Vegetarisches von Alessia | Luzia | Sylvan

	Kleine Portion	Hauptgang
Auberginen-Ravioli im Kurkumateig (vegan) Hokkaido-Kürbispüree   Apfelrotkraut	28	32
Herbstlicher Gemüseteller   Apfelrotkraut   Rosenkohl Quarkspätzli   Maroni   Preiselbeerapfel	28	32
Steinpilzrisotto   Rotkraut Heidelbeeren   karamellierte Haselnüsse	28	32

---

## Knusprige Rösti und dazu

Gebratene Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce	41	46
Gebratene Kalbsleberli   Jus   frische Kräuter	34	39
Gebratene Hirschfiletspitzen   Wildrahmsauce	41	46



# Genuss in der Herbstzeit

## Fischgerichte von Victoria | Mujinath

	Kleine Portion	Hauptgang
<b>Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets</b> Kräuterkartoffeln   Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	37	42
<b>Gebratenes Zanderfilet   Kürbiskernkruste</b> Kräuterkartoffeln   Champagner-Sauerkraut	37	42

## Fleischgerichte von Simone | Stephanie | Miro

	Kleine Portion	Hauptgang	
<b>Hausgebeizter Rehpf Pfeffer</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Maroni	36	41	
<b>Butterzartes Rehschnitzel   Wildrahmsauce</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Maroni	44	49	
<b>Rosa gebratenes Hirschfilet   Wildrahmsauce</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Maroni	44	49	
<b>Zartrosa gebratener Rehrücken   Wildrahmsauce</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Maroni   Rosenkohl	49	60	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet   Preiselbeermarmelade</b> knusprig gebackene Kartoffelstäbchen	39	44	
<b>Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart</b> Kräutersauce   Kartoffelgratin   Gemüse	36	41	
<b>Black Angus-Gourmet Rindsfiletsteak</b> Rotweinschalotten   grüne Pfeffersauce Kartoffelgratin   Gemüse	120 g 53	160 g 60	260 g 72

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)

Kalb- und Geflügel: Schweiz

Fisch: EU, Schweiz

Wild: Deutschland / Österreich