



---

# Genuss in der Herbstzeit

---

## Vorspeisen von Elia | Kiano | Miguel

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Herbstsalat   Kürbiskernöl   Dörrfrüchte   Nüsse	10	14
Knackiger Nüsslisalat   gebratene Pilze	14	17
Knackige Blattsalate   gebratene Kalbsleber		19
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs   Avocado-Mangosalat		20

---

## Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche-Toast

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

---

## Suppen von Eugénia | Fuaad | Nayzghi

Unsere beliebte Weinschaumsuppe			14
Hokkaido Kürbisschaumsuppe   Kokosnussglace			14

---

## Veganes / Vegetarisches von Annett | Lena

	Kleine Portion	Hauptgang
Gebratene Quinoa-Täschli (vegan) Kichererbsencurry   Minz-Dip	28	32
Herbstlicher Gemüseteller   Apfelrotkraut   Rosenkohl Quarkspätzli   Maroni   Preiselbeerapfel	28	32
Steinpilz-Ravioli   frische Steinpilze Apfelrotkraut   gehobelte Belperknolle	28	32

---

## Fischgerichte von Alessia | Mujinath | Sivaluxsan

Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln   Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	37	42
Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet Blumenkohlcrème   Kräuterkartoffeln   Safranschaum	37	42

---



---

# Genuss in der Herbstzeit

---

## Knusprige Rösti und dazu

	Kleine Portion	Hauptgang
<b>Black Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce</b>	42	47
<b>Kalbsleberli   frische Kräuter</b>	36	41
<b>Hirschfiletspitzen   Wildrahmsauce</b>	41	46

---

## Fleischgerichte von Lars | Luzia | Stephanie

	Kleine Portion	Hauptgang	
<b>Hausgebeizter Rehpfeffer</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   Speck-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> Kräuterrahmsauce   Kartoffelgratin   Gemüse	36	41	
<b>Black Angus Gourmet Rindsfilet</b> Rotweinschalotten   Pfeffersauce	<b>120 g</b>	<b>160 g</b>	<b>260 g</b>
Kartoffelgratin   Gemüse	53	60	72

---

### Wünschen Sie gerne eine grössere Portion?

Sagen Sie uns, wie viel Fleisch / Fisch Sie gerne hätten und Sie bezahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.



# Genuss in der Herbstzeit

---

## Herkunftsdeklaration

<b>Rindfleisch</b>	Schweiz / *Amerika (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz
<b>Fisch</b>	Schweiz / Estland / Russland
<b>Wild</b>	Deutschland / Österreich
<b>Crevetten</b>	<b>Vietnam</b>
<b>Lamm</b>	Australien / Neuseeland (kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

---

## Nahrungsmittelunverträglichkeit

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie sehr gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.