



Genuss in der Herbstzeit

Vorspeisen von Kiano | Nazarii

| | Kleine Portion | Vorspeise |
|-------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| Gemischter Herbstsalat Kürbiskernöl Dörrfrüchte Nüsse | 12 | 15 |
| Knackiger Nüsslisalat gebratene Pilze | 14 | 17 |
| Knackige Blattsalate gebratene Kalbsleber | | 20 |
| Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs Avocado-Mangosalat | | 21 |

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 | Fuaad | Zemerita

| | | | |
|---------------------------------------------|--|--|----|
| Unsere beliebte Weinschaumsuppe | | | 15 |
| Hokkaido Kürbisschaumsuppe Kokosnussglace | | | 15 |

Veganes / Vegetarisches von Lena | Samuel

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| Gebratene Quinoa-Täschli (vegan) Linsencurry Minz-Dip | 30 | 35 |
| Herbstlicher Gemüseteller Apfelrotkraut Rosenkohl Quarkspätzli Maroni Preiselbeerapfel gebratene Pilze | 30 | 35 |
| Steinpilz-Ravioli frische Steinpilze Apfelrotkraut gehobelte Belperknolle | 32 | 37 |

Fischgerichte von Mujinath | Sivaluxsan

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Im Ittinger Bierteig gebackene Egliflets Kräuterkartoffeln Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar | 38 | 43 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet Hokkaido-Kürbiscrème Kräuterkartoffeln Rieslingschaumsauce | 39 | 44 |



Genuss in der Herbstzeit

Knusprige Rösti und dazu

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|-----------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| Black Angus-Rindsfiletspitzen Stroganoffsauce | 42 | 47 |
| Kalbsleberli frische Kräuter | 39 | 44 |
| Hirschfiletspitzen Wildrahmsauce Apfelrotkraut | 41 | 46 |

Fleischgerichte von Luzia | Michael | Simone | Stephanie

| | Kleine Portion | Hauptgang | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Hausgebeizter Rehpfeffer Quarkspätzli Apfelrotkraut Preiselbeerapfel Maroni | 36 | 41 | |
| Butterzartes Rehschnitzel Wildrahmsauce gebratene Pilze Quarkspätzli Apfelrotkraut Preiselbeerapfel Maroni | 44 | 49 | |
| Rosa gebratenes Hirschfilet Wildrahmsauce Quarkspätzli Apfelrotkraut Preiselbeerapfel Maroni | 44 | 49 | |
| Zartrosa gebratener Rehrücken Wildrahmsauce gebratene Pilze Quarkspätzli Apfelrotkraut Preiselbeerapfel Maroni Speck-Rosenkohl | 49 | 60 | |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen | 39 | 44 | |
| Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse | 36 | 41 | |
| Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse | 120 g 53 | 160 g 60 | 260 g 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

| | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rindfleisch | Schweiz / *Amerika (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Geflügel | Schweiz |
| Fisch | Schweiz / Estland / Russland |
| Wild | Deutschland / Österreich |

Nahrungsmittelunverträglichkeit

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