



---

# Genuss in der Herbstzeit

---

## Vorspeisen von Nazarii | Theo

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Herbstsalat   Kürbiskernöl   Dörrfrüchte   Nüsse	12	15
Knackiger Nüsslisalat   gebratene Pilze	14	17
Knackige Blattsalate   gebratene Kalbsleber		21
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs   Avocado-Mangosalat		22

---

## 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 Lucia

	Kleine Portion	Hauptgang
Linsen-Curry   Kürbis   Kokosmilch (vegan) Naan Brot	32	37
Herbstlicher Gemüseteller   Apfelrotkraut   Rosenkohl Quarkspätzli   Maroni   Preiselbeerapfel   gebratene Pilze	32	37
Steinpilz-Ravioli   frische Steinpilze Apfelrotkraut   gehobelte Belperknolle	32	37

---

## Fischgerichte von Mujinath | Sivaluxsan

Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln   Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	38	43
Zanderfilet   Kürbiskernkruste Champagner Sauerkraut   Kräuterkartoffeln	39	44

---



---

# Genuss in der Herbstzeit

---

## Knusprige Rösti und dazu

	Kleine Portion	Hauptgang
Black Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce	44	49
Kalbsleberli   frische Kräuter	39	44
Hirschfiletspitzen   Wildrahmsauce   Apfelrotkraut	42	47

---

## Fleischgerichte von Fateme | Luzia | 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	40		45
Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce   Kartoffelgratin   Gemüse	37		42
Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten   Pfeffersauce Kartoffelgratin   Gemüse	120 g 54	160 g 61	260 g 73

---

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.