



---

# Genuss in der Winterzeit

---

## Vorspeisen von Ivo | Thomas | Daniel

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Wintersalat   Kürbiskernöl   Dörrfrüchte   Nüsse	10	14
Knackiger Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons	14	17
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 | Fuaad | Kiano

Unsere beliebte Weinschaumsuppe			14
Thaicurryschaumsuppe   Kokosnussglace			14

---

## Veganes | Vegetarisches von Alessia | Luzia

	Kleine Portion	Hauptgang
Pastinaken-Ravioli im Spinatteig (vegan) Hokkaido-Kürbispüree   Apfelrotkraut	28	32
Gemüseteller   Apfelrotkraut   Rosenkohl Quarkspätzli   Maroni   Preiselbeerapfel	28	32
Steinpilzrisotto   knusprige Schwarzwurzel Gehobelte Belperknolle	28	32

---

## Knusprige Rösti und dazu

Gebratene Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce	42	47
Gebratene Kalbsleberli   Jus   frische Kräuter	36	41
Gebratene Kalbsfiletstreifen   Champignonrahmsauce	41	46

---



---

# Genuss in der Winterzeit

---

## Fischgerichte von Sivaluxsan | Mujinath

	Kleine Portion	Hauptgang
<b>Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets</b> Kleine Kartoffeln   Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	37	42
<b>Gebratenes Lostallo Lachsfilet   Kräuterkruste</b> Kleine Kartoffeln   Acceto Belugalinsen	37	42

---

## Fleischgerichte von Simone | Stephanie | Miro

	Kleine Portion	Hauptgang
<b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b> Bramatapolenta   Dörrspeckbohnen	38	43
<b>Schweizer Pouletbrust   Rohschinken</b> Salbeijus   Steinpilzrisotto		39
<b>Rosa gebratenes Hirschfilet   Wildrahmsauce</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Maroni	44	49
<b>Zartrosa gebratenes Lammnierstück   Kräuterkruste</b> Bramatapolenta   Dörrspeckbohnen	44	49
<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)

Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz

Fisch: Schweiz / EU

Wild: Deutschland / Österreich