



Genuss in der Winterzeit

Vorspeisen von Elia | Kiano | Miguel | René

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Wintersalat Kürbiskernöl Dörrfrüchte Nüsse	11	15
Knackiger Nüsslisalat Ei Speck Croûtons	14	17
Knackige Blattsalate gebratene Kalbsleber		20
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs Avocado-Mangosalat		21

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			15
Zitronengrasschaumsuppe Kokosnussglace			15

Veganes / Vegetarisches von Annett | Lena

	Kleine Portion	Hauptgang
Auberginen Ravioli im Kurkumateig (vegan) Hokkaido-Kürbiscrème Apfelrotkraut	29	33
Gemüseteller Apfelrotkraut Rosenkohl Quarkspätzli Maroni Preiselbeerapfel	29	33
Pilz-Risotto frischen Pilzen Randenchips gehobelte Belperknolle	30	34

Fischgerichte von Alessia | Mujinath | Sivaluxsan

Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	38	43
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet Hokkaido-Kürbiscrème Belugalinsen	39	44



Genuss in der Winterzeit

Knusprige Rösti und dazu

	Kleine Portion	Hauptgang
Black Angus-Rindsfiletspitzen Stroganoffsauce	42	47
Kalbsleberli frische Kräuter	37	42
Hirschfiletspitzen Wildrahmsauce	41	46

Fleischgerichte von Luzia | Stefan | Stephanie

	Kleine Portion	Hauptgang	
Geschmortes Kalbskopfbäggli Bramatapolenta Dörrspeckbohnen	39	44	
Schweizer Pouletbrust Rohschinken Salbeijus Pilzrisotto		41	
Rosa gebratenes Hirschfilet Wildrahmsauce Quarkspätzli Apfelrotkraut Preiselbeerapfel Maroni	44	49	
Zartrosa gebratenes Lammnierstück Kräuterkruste Bramatapolenta Dörrspeckbohnen	44	49	
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen	39	44	
Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräutersauce Kartoffelgratin Gemüse	36	41	
Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten grüne 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 Winterzeit

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
Crevetten	Vietnam
Lamm	Australien / Neuseeland (kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Nahrungsmittelunverträglichkeit

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