



---

# Genuss in der Winterzeit

---

## Vorspeisen von Nazarii | Serena

	Kleine Portion	Vorspeise
Gemischter Wintersalat   Kürbiskernöl   Dörrfrüchte   Nüsse	12	15
Knackiger Nüsslisalat   Speck   Ei   Croutons	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
Zitronengrasschaumsuppe   Kokosnussglace			15

---

## Veganes / Vegetarisches von Kiano | Lena

	Kleine Portion	Hauptgang
Gebackene Kichererbsen-Bällchen (vegan) Linsen-Spinatcurry   Minz-Dip	30	35
Winterlicher Gemüseteller   Apfelrotkraut   Rosenkohl Quarkspätzli   Maroni   Preiselbeerapfel   gebackene Pilze	30	35
Weisse Trüffel-Rondellen   braune Butter Apfelrotkraut   gehobelte Belperknolle	34	39

---

## Fischgerichte von Mujinath | Sivaluxsan

Im Ittinger Bierteig gebackene Egliflets Kräuterkartoffeln   Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	38	43
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet Safranrisotto   geschmolzene Tomaten	39	44

---



---

# Genuss in der Winterzeit

---

## Knusprige Rösti und dazu

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

---

## Fleischgerichte von Luzia | Michael | Simone | Stephanie

	Kleine Portion	Hauptgang	
<b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b> Bramatapolenta   Dörrspeckbohnen	39	44	
<b>Schweizer Pouletbrust   Rohschinken</b> Salbeijus   Safranrisotto   geschmolzene Tomaten		41	
<b>Rosa gebratenes Hirschfilet   Wildrahmsauce</b> Quarkspätzli   Apfelrotkraut   Preiselbeerapfel   Marroni	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-Rindsfilet</b> Rotweinschalotten   grüne Pfeffersauce Kartoffelgratin   Gemüse	<b>120 g</b> 53	<b>160 g</b> 60	<b>260 g</b> 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

<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>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.