

HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME



EMPFEHLUNG DES CHEFS

CHEF'S CHOICE

FELCHEN

Oliven-Focaccia | Blumenkohlbutter

PERCH

Olive focaccia | cauliflower butter

28.—

KÜRBISRISOTTO

Ochsenschwanz | schwarzer Knoblauch | Estragon

PUMPKIN RISOTTO

Oxtail | black garlic | tarragon

34.—

TUBETTONI PASTA

Rotbarbe | weisse Bohnen | violette Kartoffeln | Belper Knolle

TUBETTONI PASTA

Red mullet | white beans | purple potatoes | Belper Knolle

28.—

REHRÜCKEN

Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto

SADDLE OF VENISON

Fermented carrot | brussels sprouts | Dijon-walnut pesto

58.—

SEETEUFEL

Radicchio | Genovesesauce | Schwarzwurzel

MONKFISH

Radicchio | genovese sauce | black salsify

42.—

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Trüffel-Kartoffelpüree | Steinpilze | Sauce Hollandaise

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Truffled potato purée | porcini mushrooms | hollandaise sauce

170.—

ENTE IN 2 GÄNGEN FÜR 2

1. Gang: Entenbrust | Panissa | Palmkohl | Cassis

2. Gang: Entenschenkel | Foie Gras | Miso

DUCK SERVED IN 2 COURSES FOR 2

1st course Duck breast | panissa | tuscan kale | blackcurrant

2nd course: Duck leg | foie gras | miso

130.—

DER APFEL

THE APPLE

18.—

HERBSTSALAT	18.—
Birne Tête de Moine Walnüsse Randen Butternusskürbis Steinpilze	
FALL SALAD	
Pear tete de moine walnut beetroot butternut pumpkin porcini mushroom	
FELCHEN	28.—
Oliven-Focaccia Blumenkohlbutter	
PERCH	
Olive focaccia cauliflower butter	
KALBSTATAR	34.—
Camouflage des hebstlichen Waldes	
VEAL TARTARE	
Camouflage of the fall forest	
GÄNSELEBER TERRINE	36.—
Portweinobst	
FOIE GRAS TERRINE	
Portwine fruit	
KARTOFFEL VELOUTÉ	22.—
Tintenfisch Vanille	zusätzlich Kaviar 32.—
POTATO VELOUTÉ	
Squid vanilla	Caviar in addition 32.—
SELLERIE MILLE FEUILLE	28.—
Haselnüsse Apfelicdre	
CELERIAC MILLE FEUILLE	
Hazelnut apple cider	
KÜRBISRISOTTO	34.—
Ochsenschwanz schwarzer Knoblauch Estragon	
PUMPKIN RISOTTO	
Oxtail black garlic tarragon	
PLIN RAVIOLI	38.—
Steinpilze Topinambur Trüffel	
PLIN RAVIOLI	
Porcini mushroom jerusalem artichoke truffle	
TUBETTONI PASTA	36.—
Rotbarbe weisse Bohnen violette Kartoffeln Belper Knolle	
TUBETTONI PASTA	
Red mullet white beans purple potatoes Belper Knolle	

FLEISCH / MEAT

REHRÜCKEN

Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto

SADDLE OF VENISON

Fermented carrot | brussels sprouts | Dijon-walnut pesto

54.—

MAISPOULARDE

Wirsing | Kastanien | Blumenkohl Dulce

CORN POULARDE

Savoy cabbage | chestnuts | cauliflower dulce

48.—

FISCH / FISH

LACHSFORELLE AUS DEM VIERWALDSTÄTTERSEE

Oona Alpenkaviar | Zürcher Muschelsud | blauer Kartoffelstampf | Beurre blanc

SALMON TROUT FROM LAKE LUCERNE

Oona alpine caviar | Mussel broth from lake zurich | blue potato mash | beurre blanc

48.—

SEETEUFEL

Radicchio | Genovesesauce | Schwarzwurzel

MONKFISH

Radicchio | Genovese sauce | black salsify

48.—

DEKLARATION

Reh EU
Kalb CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Felchen CH
Ente EU
Seeteufel EU
Lachsforelle CH
Tintenfisch EU
Rotbarbe EU
Gänseleber FR
Ochsenschwanz CH
Brot Hausgemacht

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt..

DECLARATION

Venison EU
Kalb CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Perch CH
Duck EU
Monkfish EU
Salmon trout CH
Squid EU
Red mullet EU
Foie gras FR
Oxtail CH
Bread Homemade

Our staff will be happy to inform you regarding the
allergens of the respective dishes.
All prices incl. 8.1 % VAT.