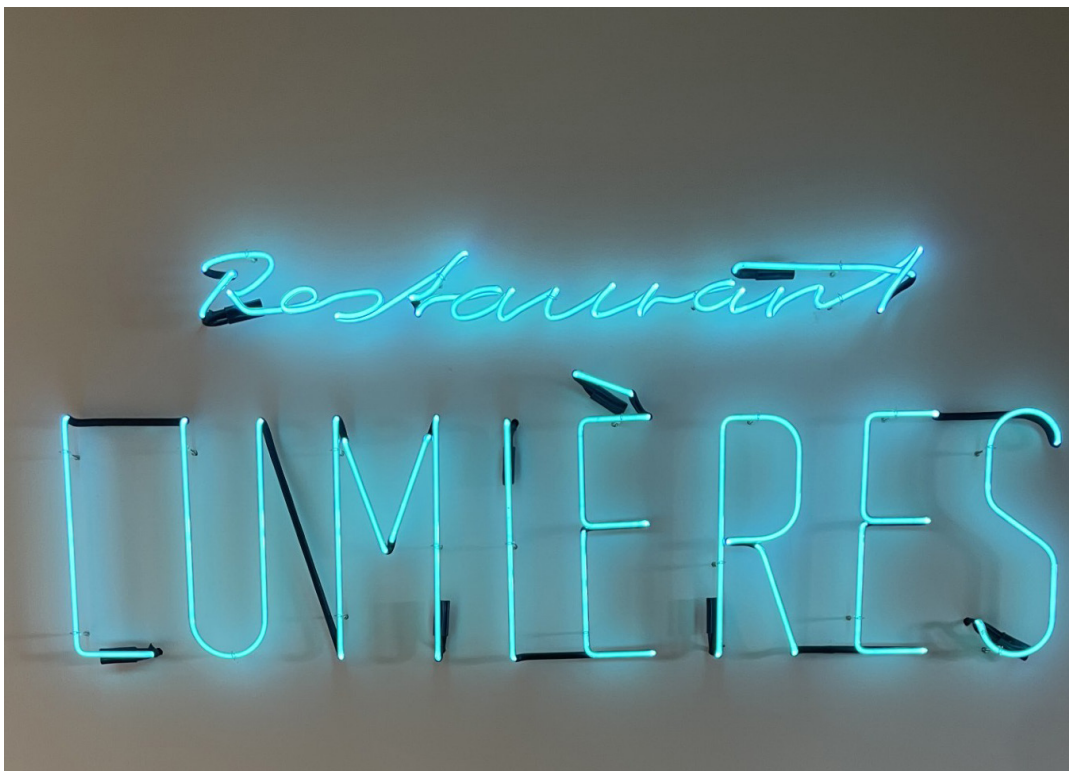


HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME



EMPFEHLUNG DES CHEFS
CHEF'S CHOICE
WILDMENU

FOIE-GRAS-SCHNITTE
Entenprosciutto | Birnenkonfitüre | Pinot-Noir-Reduktion
FOIE GRAS ESCALOPE
duck prosciutto | pear confiture | Pinot Noir reduction
34.-

TAGLIOLINO CACIO & PEPE
Trüffel | Waldbeeren
Truffle | Wild berries
42.-

HIRSCHFILET
Preiselbeerjus | Variation von honiglackierten Karotten | Cime di Rapa
VENISON FILLET
Lingonberry jus | Variation of honey-glazed carrot | cime di rapa
50.-

Oder/Or

WILDSCHWEINBÄCKCHEN
Kartoffelpüree | Kürbis-Chutney | geröstete Kürbiskerne
WILD BOAR CHEEK
mashed potatoes | pumpkin chutney | toasted pumpkin seeds
42.-

BUCKWEIZEN WISKY UND SCHOKOLADE
Buchweizen-Wisky-Glace | Schokoladengel
BUCKWHEAT WISKY AND CHOCOLATE
Buchwheat & Wisky ice cream | chocolate gel
22.-

WILD-MENÜ-CHF 145.-
als Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen Hirschfilet oder Wildschweinbäckchen
WILD MENU CHF 145.-
For the main course, you can choose between venison fillet or wild boar cheeks

VORSPEISEN
STARTER

GARTENSALAT	18.—
Saisonales Baby-Gemüse Granatapfelsauce	
GARDEN SALAD	
Seasonal baby vegetables Pomegranate sauce	
EI 63 °C	22.—
Cime di Rapa Parmigiano-Raggiano-Fondue Haselnuss-Cracker	
63 °C EGG	
Cime di rapa Parmigiano-Reggiano fondue Hazelnut crackers	
FRITTIERTER KABELJAU	25.—
Kürbiscreme Apfel-Chutney Geröstete Kürbiskerne	
FRIED COD	
Pumpkin cream Apple chutney Toasted pumpkin seeds	
RINDERCARPACCIO	29.—
Steinpilze Schwarzkohl Trüffel-Bérnaise	
BEEF CARPACCIO	
Porcini mushrooms Tuscan kale Truffle Bérnaise sauce	

SUPPE
SOUPS

KÜRBISSUPPE	24.—
Hüttenkäse Gerösteten Kurbiskerne	
PUMPKIN SOUP	
Cottage cheese Toasted pumpkin seeds	

PASTA & RISOTTO
PASTA DISHES & RISOTTO

TORTELLI RAGU	28.—
Tomate Basilikum Parmigiano Reggiano Mini-Fleischbällchen	
Tomato Basil Parmigiano Reggiano Mini meatballs	
KRÄUTERISOTTO	31.—
Garnelen Bisque Mandeln	
HERB RISOTTO	
Prawns Bisque Mandeln	
LINGUINA	32.—
Cime di Rapa Venusmuscheln Tarallo	
cime di rapa Clams Tarallo	

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

RINDERFILET50.—
Topinambur | Wirz | Kaktusfeigensauce

BEEF FILLET
Jerusalem artichoke | savoy cabbage | prickly pear sauce

SELEKTION GEFLÜGEL46.—
Kartoffel-Millefeuille | Pilze | Cacciatora-Sauce

POULTRY SELECTION
Potato mille-feuille | mushrooms | cacciatora sauce

FISCH / FISH

BERNSTEINMAKRELE56.—
Puntarelle | Walnüsse

AMBERJACK
Puntarelle | Walnuts

ZANDER48.—
Blumenkohl | Kastanien

PIKE-PERCH
Cauliflower | chestnuts

VEGETARISCH / VEGETARIAN

TOFU & KNOLLENSELLERIE38.—
Gemüsejus | Knuspriger Lauch

Vegetable jus | crispy leek

DEKLARATION
Rind CH
Hähnchen CH
Muscheln EU
Zander EU
Forelle CH
Kabeljau EU
Trüffel IT
Hirschfilet CH
Brot Hausgemacht

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

DECLARATION
Rind CH
Chicken CH
Mussels EU
Pike-perch EU
Trout CH
Cod EU
Truffle IT
Venison Fillet CH
Bread Homemade

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