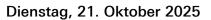




ABENDMENU

Wachtelroulade (F) Variation von der Schwarzwurzel	CHF 12	Variation von Mais	CHF 12
oder Gefülltes Pastetli mit Pilzragout an Calvadosrahmsauce	CHF 16	***	
*** Knoblauchsuppe mit Brotcroutons oder Bouillon mit Flädli	CHF 8	Brotsuppe mit Petersilie oder Bouillon mit Pilzen	CHF 8
*** Salat mit französischer,	CHF 9	Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce		***	
*** Kalbssteak (CH) an Thymianjus Sellerierisotto	CHF 33	Perlhuhnbrust (CH) mit Pilz-Veloute und Chorizo (CH) Tagliatelle Grüne Bohnen	CHF 33
Glasierte Babykarotten		oder	
oder Gebratenes Mahi-Mahi Filet (LKA) an Basilikum-Öl Sellerierisotto	CHF 33	Gebratener Heilbutt (EU) an Senfsauce Salzkartoffeln mit Dill Grüne Bohnen	CHF 33
Glasierte Babykarotten		oder	
oder Pasta des Hauses an Tomatensalsa Parmesanspähne	CHF 29	Penne Cinque Pi mit Tomate, Petersilie, Pfeffer, Rahm und Parmesan	CHF 29
raimesanspanne		oder	
*** Hausgemachte Windbeutel mit Schokolade und Brombeeren	CHF 8	Frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup, Banane und Blaubeeren	CHF 18
		***	OUE O
		Marroni-Schokoladenschnitte	CHF 8

mit Rahm und Preiselbeeren





ABENDMENU

Variation von der Crevette (VN) mit Miso, Soja und Erdnüssen oder	CHF 12	Mini-Frühlingsrolle Zitronengras-Reiscrème Gebratene Okra mit Knoblauch	CHF 16
Medaglioni Oliven-Hummus	CHF 16	debraterie Okta mit knobladen	
mit Randen und Speck (CH)		* * *	
* * *		Steinpilzcrèmesuppe mit gerösteten Steinpilzwürfeln	
Selleriecrèmesuppe		oder	CHF 8
mit Stangensellerie oder	CHF 8	Bouillon mit Griessnocken	
Kalte Bouillon	0111	The disconsistence.	
mit Karottenstreifen		* * *	
**		Salat mit französischer,	CHF 9
Salat mit französischer,	CHF 9	italienischer oder Joghurtsauce	CIII 3
italienischer oder Joghurtsauce		Ü	

* * *		Geschmorte Kalbshaxe (CH)	CHF 33
Hirschpfeffer (CH)	CHF 33	mit getrockneten Tomaten	0111 00
an Schmorsauce		Kartoffelstock	
Spätzli Rotkohl		Buntes Gemüse	
Hotkom		oder	
oder		1 I' 1 DI 1 T' 0 (A)	0115.00
Gebratenes Forellenfilet (I)	CHF 33	Indisches Black Tiger Curry (VN) an Limettenschaum	CHF 33
an Weissweinsauce	0111 00	Gemüse-Jasminreis	
Casarecce mit Waldpilzen		Erdnüsse	
		oder	
oder		odoi	
	0115.00	Blumenkohl-Käse-Taler	CHF 29
Casarecce mit Bergkäse, Waldpilzen,	CHF 29	Gemüse-Jasminreis Buntes Gemüse	
Nüssen und Croutons		bulles dell'use	
W. W. W.		oder	
***		Feigen mit Parmaschinken (I)	CHF 18
Schokoladen-Limetten-Kuchen	CHF 8	Schwarze Oliven	
mit Sauerrahmglace		Parmesancrème	
		Artischocken	

		Chianudding	CHF 8
		Chiapudding mit Aprikosenkompott	CIII O
		ı	

ARENDMENII



MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH), CHF 12		
Ei und Croutons oder	Cannelloni vom Fischtatar (EU, NL) im Gurkensaft mit Wasabi, Sauerrahm und rosa Pfeffer	CHF 12
Jalapenos an Cheddarkäsesauce CHF 16 Nacho-Chips	***	
*** Karotten-Orangen-Crèmesuppe mit Quinoa-Pops oder CHF 8 Bouillon mit Kräutern	Crèmesuppe von der Rübe mit Dill und Mangold oder Bouillon mit Reiseinlage	CHF 8
*** Salat mit französischer, CHF 9 italienischer oder Joghurtsauce	Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
*** Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) CHF 33 nach Zürcher Art Bratkartoffeln mit Petersilie	Kalbsvoressen (CH) nach Wiener Art Tagliatelle	CHF 33
Glasierte Pfälzerkarotten oder Gebratenes Lachsfilet (N) CHF 33 an Honig-Dill-Sauce Bratkartoffeln mit Petersilie Glasierte Pfälzerkarotten	oder Spaghetti alla Carbonara mit Speck (CH), Parmesan, Ei, Rahm und Pfeffer oder	CHF 33
oder Linsen-Dal CHF 29 mit Spinat und Tofu Koriander-Kresse-Salat	Orientalischer Linsen-Reis-Eintopf mit Joghurt oder	CHF 29
*** Variation von der Kirsche CHF 8	Bunte vegane Salatbowl Knackiger Salat mit Sprossen, Favabohnen, Mais, Avocado, Gurken und Kichererbsen	CHF 18

Kokos-Panna Cotta

mit Mango und Kokoschips

CHF 8

ABENDMENU



MITTAGSMENU

CHF 12 Geräucherte Entenbrust (F) CHF 12 Edamame-Papayasalat mit Granatapfel und Wasabikernen mit Zwetschgen und Joghurt an Radieschen-Vinaigrette oder Gebratene Riesencrevetten (VN) **CHF 16** Asia-Gemüse-Salat und Sesam-Mavonnaise * * * Crèmesuppe von weissen Bohnen mit Speckeinlage (CH) CHF 8 Marroni-Crèmesuppe oder mit Preiselbeeren Bouillon CHF 8 mit weissen Bohnen oder **Bouillon** * * * mit Rollgersten * * * Salat mit französischer, CHF 9 italienischer oder Joghurtsauce Salat mit französischer, CHF 9 * * * italienischer oder Joghurtsauce * * * Grilliertes Lammrack (NZL) **CHF 33** Ofenkartoffel **CHF 33** Kräuter-Sauerrahm Brasato (CH) Farbiges Ofengemüse an Rotweinsauce Parmesanrisotto Glasierter Rosenkohl oder oder Gebratener Rotbarsch (IS) **CHF 33** an Kapern-Tomatenbutter **CHF 33** Spanische Reispfanne Bulgur Saubohnen mit gebratenen Calamaretti (DK), Safran und Gemüse oder **CHF 29** oder Ofen-Champignons Ofenkartoffel **CHF 29** Gemüse-Reispfanne Kräuter-Sauerrahm mit Safran, Tomaten Farbiges Ofengemüse und Kräutern oder * * * Kaiserschmarrn **CHF 18** mit Apfelmus und Zwetschgen Quarkcrème und Puderzucker Variation von der Birne CHF 8 mit Thymian

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

Kaffee-Joghurtcrème

mit Cantuccini

CHF 8





ABENDMENU

Gebeizter Saibling (IS)

mit Kräutern

Caesar Salad nach Art des Hauses	CHF 12
mit Pouletstreifen (CH)	
oder	

Samosas mit Gemüse,

CHF 16

CHF 8

Karotten-Ingwercrème und Reis

Brunnenkressecrèmesuppe

mit Rahmhaube oder

Bouillon

* * *

mit Schnittlauch

Blumenkohlsuppe mit gebratenem Blumenkohl

oder Bouillon

mit Fierfäden

* * *

* * *

* * *

Salat mit französischer,

italienischer oder Joghurtsauce

Salat mit französischer, CHF 9

italienischer oder Joghurtsauce

Coq au Vin geschmort (CH)

Zanderfilet gebacken (EU)

Salzkartoffeln mit Schnittlauch

Linguine Blattspinat

Gefüllter Schweinshalsbraten (CH) CHF 33

mit Dörrfrüchten Zitronenpolenta Steckrüben

oder

* * *

oder

CHF 33 Gebratener Knurrhahn (NL) an Balsamicoreduktion

Zitronenpolenta Steckrüben

Blattspinat

Sauce Rouille

oder

oder

CHF 29

Planted Gulasch

Linguine Blattspinat

Gefüllte Peperoni mit Quinoa,

Gemüsewürfeln und Fetakäse

oder

* * *

CHF 8

Vogelheu mit Ei und Rahm **Apfelkompott**

Joghurtglace mit Blaubeerkompott

* * *

Tobleronemousse

CHF 8

CHF 12

CHF 8

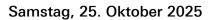
CHF 9

CHF 33

CHF 33

CHF 29

CHF 18



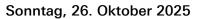


ABENDMENU

Randen-Orangensalat mit Stilton und Portulak oder	CHF 12	Gemüserollen im Reispapier Avocadocrème und Sushi-Ingwer	CHF 12	
Gezupfter Schweinsbraten (CH) Coleslaw-Salat	CHF 16	***		
***		Apfel-Meerrettich-Crèmesuppe mit Apfel-Chutney		
Asiatische Misosuppe mit Gemüse Poulet (CH) und Nudeln oder Bouillon	c, CHF 8	oder Klare Pilzessenz mit Champignonstreifen	CHF 8	
mit Nudeln		***		
***		Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9	
Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9	* * *		
***		Schweinsfilet (CH) an Ras el Hanout-Jus	CHF 33	
Kalbskotelett gebraten (CH) an Jus	CHF 33		Couscous mit Gemüsewürfel Gebratene Zucchini	
Pommes Frites Bohnencassoulet		oder		
oder		St. Pierrefilet gebraten (NZL) Weissweinsauce	CHF 33	
Felchenfilet gebraten (CH) mit mediterraner Garnitur	CHF 33	Couscous mit Gemüsewürfel Gebratene Zucchini		
Basmatireis Bohnencassoulet		oder		
oder		Safran-Tagliolini mit Planted Salmon	CHF 29	
Bramatapolenta mit marinierten Tomatenwürfeln und Haselnusssauce	CHF 29	an Weissweinsauce		
una nasemusssauce		oder		
* * *		Gebratener Käse-Cervelat (CH) Senf	CHF 29	
Caramelisierte Apfelschnitze und Fiori di Latte Glace	CHF 8	Bratkartoffeln mit Speck (CH), Zwiebeln und Petersilie		

		Aprikosen-Brownies	CHF 8	

mit Mascarpone und Amaretto





ABENDMENU

Tatar vom Reh (CH/A) Rosenkohl, Nuss, Soja und Chilli oder	CHF 12	Risotto mit gebratener Geflügelleber (CH) und glasierten Apfelwürfeln	CHF 16
Roulade vom Bündnerfleisch (CH)	CHF 16	und glasierten Apielwarien	
mit Baumnuss-Pesto		***	
***		Crèmesuppe von gerösteten Nüssen mit Salbei	
Kürbiscrèmesuppe mit Bresaola (I) oder	CHF 8	oder Bouillon mit Diablotins	CHF 8
Bouillon mit Rindfleischstreifen (CH)		***	
***		Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9	***	
***		Kalbs-Cordon bleu (CH) mit Zitrone Süsskartoffel Frites	CHF 33
Kalbs-Hohrücken (CH) an Jus	CHF 33	Blumenkohl	
Safran-Kartoffelstampf Farbige Karotten		oder	
Turbige National		0401	
oder		Kabeljaufilet gebraten (IS) an Safranschaum	CHF 33
Geschmorte Iberico-Kopfbacke (ESP) mit Gremolata	CHF 33	Schwarzer Risotto Blumenkohl	
Kartoffel-Speckterrine (CH) Farbige Karotten		oder	
oder		Zucchetti-Piccata Schwarzer Risotto	CHF 29
Red Snapperfilet (IS) Safran-Kartoffelstampf	CHF 33	Blumenkohl	
mit Aubergine, Tomatensugo mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten		oder	
oder		Fusilli-Salat an Basilikum-Pesto,	CHF 18
Feigen Triangoli mit Nussbutter, Salbei Selleriepüree	CHF 29	Zitrone und Macadamia-Nüssen	
Haselnüsse und Rum-Rosinen		***	
***		Pistazienglace	CHF 8

Schichttarte mit Marroni, Schokolade CHF 8

und Vanille, Rotweinbirne und Glace

mit Krokant und Kiwi-Ragout



DEKLARATION GEMÄSS LDV - LEBENSMITTELDEKLARATIONSVERORDNUNG

CH Schweiz
A Österreich
D Deutschland
F Frankreich
BRA Brasilien
NZL Neuseeland

EU Europäische Union

USA Vereinigte Staaten von Amerika

N Norwegen
TH Thailand
SCO Schottland
GR Griechenland
GB Grossbritannien

CN China Italien 1 *** Island TR Türkei EE Estland NL Niederlande UR Uruguay **VN MSC** Vietnam **ESP** Spanien Dänemark DK

Fleischprodukte mit der Herkunftsbezeichnung BRA, UR, HU, F, N, USA, NZL können mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.