






Vorspeisen

Gurkensalat mit Lostallo-Lachs (Schweizer Zucht Lostallo)  1, 4, 9, 11	18
Honigmelone Zitronenmelisse	
Handgeschnittenes Tatar aus Rindsfilet (80g) 1, 3, 7, 10	26
Wachtelei Parmesan-Crumbels Bergkräuter	
Herbstgemüse-Tatar  1, 3, 9	16
Wachtelei Parmesan-Crumbels Bergkräuter	
Handplattiertes Hirschcarpaccio (80g) 1, 3, 7, 9	24
Eingelegtes Herbstgemüse Zwiebel-Krokant	
Artischockensalat  2, 4, 9	18
Paprika Riesengarnele Mangostan	
Nüsslisalat mit gebratenen Herbstpilzen () 3, 9	19
Speck Ei Himbeerdressing	
Herbstlicher Blattsalat  1, 7, 8, 10	14
Kürbiskerne Kräuter	
zusätzlich mit Jakobsmuscheln 8 (pro Stück)	
zusätzlich mit Riesencrevetten 7 (pro Stück)	

Dressing nach Wahl:

Hausdressing – zarter Hauch von Minze 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11

Französische Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11







Balsamico Sauce 1, 5, 8, 9,

Tagesvorspeise bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden **15**


Suppen

Steinpilzcrèmesuppe  1, 7, 9	16
Knoblauch Focaccia Steinpilzpüree	
Wildconsommé 1, 3, 7, 9	15
Ravioli Knochenmark	
Tagessuppe bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	11

Pasta & Vegetarisch

Steinpilzravioli  1, 3, 7, 9	32
Flambierter Pfirsich Rosenkohl Marroni Krokant	
Vegetarisches Thaicurry   1, 5, 6, 7, 8, 9, 11	28
Jasminreis Cashewnüsse	
Kürbis-Gnocchi  1, 3, 7, 9	26
Waldpilze Preiselbeersauce	
Hausgemachte Linguine mit Pilzrahmsauce () 1, 3, 7, 9	
Wahlweise mit Steinpilzen oder Eierschwämmli	
Vorspeisen Portion	26
Hauptgang Portion	34
Waldpilzrisotto   7, 9	
Mascarpone Brunnenkresse	
Vorspeisen Portion	24
Hauptgang Portion	32

Klassiker

Ossobuco vom Reh <small>1, 3, 7, 9</small>	38
Kürbissoufflé Vogelbeeren Rosenkohl	
Gebratener Schweizer Weidelammrücken <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	42
Pastinaken Berg-Melisse Kartoffelkroketten	
Zürcher Geschnetzeltes <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	44
Linguine oder Rösti Champignons	
Geschnetzeltes vom Reh <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	42
Linguine Cognac-Rahmsauce Marroni	
Gebratener Hirschrücken mit Wildjus <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	44
Spätzli Rotkraut Preiselbeerschaum	
Poulet-Thaicurry  <small>1, 5, 6, 7, 8, 9, 11</small>	38
Jasminreis Cashewnüsse	
Wiener Schnitzel <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	45
Kartoffelsalat oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Kalbs-Cordonbleu mit Arosen-Bergkäse <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	48
Kartoffelsalat oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Tagesteller <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	34

Fitnesssteller

Den Fitnesssteller servieren wir Ihnen wahlweise mit Blattsalat, Pommes Frites, Kartoffelsalat oder Spätzli und Kräuterbutter.

Rindsfilet <small>(180g)</small>	52
Hirschkotelettes <small>(200g)</small>	42
Serviert mit Rosenkohl	
Schweizer Lammrack <small>(180g)</small>	42
Serviert mit Kräuterkruste	
Lostallo-Lachsschnitte <small>(160g, Schweizer Zucht Lostallo)</small>	38
zusätzliche Beilage	5

Fisch

Gebratene Zandertranche <small>1, 3, 4, 7, 9</small>	38
Safranfenchel Kürbis-Gnocchi	
Medaillon vom Seeteufel <small>1, 4, 7, 9</small>	44
Speckbohnen Sauce Hollandaise	
Pochierter Hummerschwanz <small>1, 3, 4, 7, 9</small>	45
Steckrübe Zweierlei Süsskartoffel	
Thaicurry mit Crevetten und Jakobsmuschel  <small>1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11</small>	38
Jasminreis Cashewnüsse	

Dessert

Bratapfeltiramisu ^{1, 3, 5, 7, 8} Zwetschgensorbet Brownies	16
Vermicelles ^{1, 3, 5, 7, 8} Meringue einlegte Kirschen	14
Schokoladenküchlein ^{1, 3, 5, 7, 8} Waldbeeren Mandel Glace	15
Crème Brûlée von der Arve ^{1, 3, 5, 7, 8} Passionsfruchtsorbet fermentierte Cherry-Tomate	13
Hausgemachte Glace ^{3 7} und Sorbet   (pro Kugel) Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	6
Tagesdessert <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	13
Käseteller  Käse von der Alpennerei Maran ^{1 7 8} Zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Früchtebrot.	16
serviert mit einem Probierportion ^(2cl) Andresen White Port 10 Jahre - 20%	21

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken - Schweiz
Salsiz - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz
Kalbfleisch - Schweiz
Lammfleisch - Schweiz
Schweinefleisch - Schweiz
Geflügel - Schweiz
Entenleber - Frankreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Crevetten - Atlantik
Lachs - Lostallo Zucht, Schweiz
Zander - Estland
Seeteufel - Nordost-Atlantik, Wildfang
Seezunge - Atlantikküste
Jakobsmuschel - Ärmelkanal, Frankreich
Hummer - Atlantik

¹ Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁴ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁶ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

⁸ Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹² Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂

¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁴ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse