


















Vorspeisen

Tataki vom Lostallo-Lachs (Schweizer Zucht, Lostallo) 1, 4, 6, 7, 9, 11 Sesam Avocado Gurke	18
Handgeschnittenes Tatar aus Rindsfilet  (80g) 3, 7, 10 Wachtelei Belper Knolle Engelhaar Frisée	26
als Hauptgang (150g)	38
Burgunder Schnecken 1, 7, 14 Kräuterbutter Knoblauch	
6 Stück	12
12 Stück	22
Heirloom Tomaten   7 Burrata Basilikum	16
Carpaccio vom Seeteufel 1, 4, 9 Topinambur Winterkohl	22
Duett von der Aubergine  1, 7, 9 Knäckebrot eingelegtes Gemüse	14
Jakobsmuschel (per Stück)  2, 4, 7, 9 Blumenkohl Trüffelschaum Beurre blanc	12
Saisonaler Blattsalat  1, 7, 9 Eingelegtes Gemüse Kräuter	12
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, 10	
Tagesvorspeise bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	15

Suppen

Zitronen-Lauch-Suppe   7, 9	13
Lauchstroh	
Hummer Bisque 2, 4, 7, 9	16
Fenchel Hummereinlage Cognac	
Tomatenssenz  1, 7, 9	14
Basilikumravioli	
Tagessuppe bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	12

Pasta & Vegetarisch

Ragoût vom Kaninchenfilet 1, 9	34
Linguine geschmortes Wintergemüse	
Risotto mit gelben Steckrüben   7, 9	30
Parmesan glasierte Cashewnüsse	
Spinatquiche  1, 3, 7, 9	28
Schneeflöckli-Käse Apfel	
Rotes Gemüsecurry    5, 6, 8, 9, 11	32
Jasminreis Bananenchips	
Artischocken Tortellini  1, 3, 7, 9	28
Gorgonzolasauce geröstete Pinienkernen	
Taschenkrebs-Ravioli 1, 2, 3, 7, 9	36
Hummer Bisque grüner Apfel	
als Vorspeise	24

Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	44
Linguine oder Rösti Champignons	
Wiener Schnitzel <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	45
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Kalbs-Cordonbleu mit Arosen-Bergkäse <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	48
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Ossobucco <small>7, 9</small>	39
Marroni Kartoffelmousseline Schwarzer Trüffel	
Schweinsfilet in Nusskruste <small>1, 3, 7, 9</small>	38
Zwiebelepuma Wintergemüse Krokette	
Crispy Maispouardenbrust Suprême <small>1, 3, 7, 9</small>	36
Kohlrabi Poulet-Jus Country Cuts	
Ente mit Honig glasiert <small>1, 7, 9</small>	38
Apfel Steckrübe Fregola Sarda	

Grill




Serviert mit einer Auswahl von confierten Raclette Kartoffeln, Pommes Frites, Speckwirsing, grünen Bohnen oder Blattsalat und Portweinjus, Jus mit Knochenmark, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter.

Ribeye-Steak <small>(180g)</small>	44
Rindsfilet <small>(180g)</small>	54
Schweizer Weidelammkarree <small>(200g)</small>	39
Seeteufel <small>(160g)</small>	38
Maispouardenbrust Suprême <small>(160g)</small>	36
zusätzliche Beilage	7






 = vegetarisch  = glutenfrei  = milde Schärfe

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Fisch

Bouillabaisse  2, 7, 9	34
Gotthard-Zander Muscheln Crevetten	
als Vorspeise	20
Pochierte Lostallo-Lachsschnitte (Schweizer Zucht, Lostallo) 1, 3, 4, 7, 8, 9	39
Pastinaken Mohn knuspriger Kartoffelstock	
Rotes-Thaicurry mit Riesencrevetten   4, 5, 6, 8, 9, 11	38
Jasminreis Bananenchips	
Tagesteller bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	38

Dessert

Apfel-Doughnut  1, 3, 5, 7, 8 Zimtcrème Butter Crumbles	14
Birne mit Verbena 1, 3, 5, 7, 8 Brombeer-Cider Walnuss	13
Zitrus Variation 1, 3, 5, 5, 7 8 Lemon-Tarte Limettensorbet Meringue	15
Lauwarmes Schokoladenküchlein  1, 3, 5, 7, 8 Joghurtglace Winterbeeren	15
Hausgemachte Glace 3 7 und Sorbet   (pro Kugel) Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	6
Käseteller  1 7 8 Käse von der Alpennerei Maran zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Früchtebrot	16
serviert mit einem Probierportion (2cl) Andresen White Port 10 Jahre - 20%	21
Tagesdessert bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	13

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken – Schweiz
Salsiz – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz
Kalbfleisch – Schweiz
Schweinefleisch – Schweiz
Geflügel – Schweiz
Schnecken – Frankreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Crevetten – Atlantik
Lachs – Lostallo Zucht, Schweiz
Seeteufel – Ost-Atlantik, Wildfang
Zander – Gotthard Zucht, Schweiz
Jakobsmuschel – Ärmelkanal, Frankreich
Hummer – Atlantik
Taschenkrebs – Ost-Atlantik, Wildfang

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