



Vorspeisen

Baliklachs - Caviar – Apfel – Gurke – geräucherte Burrata	24.00
Orientalisches Rindertatar – Rösti - Wachtelei	25.00
Gänseleberpilz – Brioche	26.00
Wildkräutersalat – Eierschwämmli – Kürbis – Trauben - Parmesanspäne	17.00
saisonaler Blattsalat	9.00
gemischter Salat	10.00
Zitronengrasessenz – Garnelen-Wan-Tan	14.00
Kürbis-Curry-Süppchen – Schinkenröllchen	14.00
Kraftbrühe mit Flädli	8.00

Deklaration Rind IRL / Lachs CH / Garnele Vietnam / Gänseleber F
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Hauptspeisen

Cordon Bleu – Pommes frites – Gemüse		39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art – Rösti		39.00 *
Wiener Schnitzel – Strohkartoffeln – Gemüse		38.00 *
Filet vom Angus Rind – Steinpilze – Pfefferlack – Kartoffelbaumkuchen – Chiogga-Randen		49.00 *
Perlhuhnbrust – Trüffeljus – Steinpilzravioli – Meerrettich-Rahmwirsing		42.00
Wollschweinfilet – Dirndlsauce – Chorizo-Kartoffelstock - Kürbisconfit		46.00 *
Randenrisotto – Steinpilze	Vegi	28.00 *
Couscous – Granatapfel – Nuss – Kürbis	Vegan	28.00 *

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration

Schwein CH / Rind IRL / Kalb CH / Perlhuhn F

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Fischspezialitäten

Zanderfilet – Meerrettich-Rahmwirsing - Safrankartoffeln	41.00 *
Äschenfilet – Orangen-Mandelschaum – roter Königsreis - Vanillekarotten	42.00 *
Eglifilet – Weisswein-Rahmsauce - Steinpilzravioli – Chiogga-Randen	43.00 *
Saibling – Steinpilze – Chorizo-Kartoffelstock – Kürbisconfit	42.00 *
Baby Seeteufel – Lardo – Vanille-Knoblauchschaum - Randenrisotto	42.00 *

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration

Zander CH + NL / Saibling CH Bodensee / Egli CH Bodensee / Äsche A / Baby Seeteufel GR

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Dessert

Erdnuss-Strudel – Hibiskusblüten - Champagner-Sorbet	14.00
Zimt-Crème-Brûlée – Rotweibirnen-Sorbet	15.00
Himbeere – Schokolade – Caramel – Fleur de Sel	14.00
Caramelköppli - Früchte – Rahm	10.00
hausgemachte Sorbet oder Glace	Kugel 4.00
Käseteller - Birnenbrot – getrocknete Früchte – Nüsse	21.00 *

*kleine Portion abzügl. 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**

Serviert in 2 Gängen

Sauce Béarnaise - Pfeffersauce

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites – Croquetten - Rösti

Steinpilzravioli – Chorizo-Kartoffelstock – roter Königsreis

Randenrisotto - Kartoffelbaumkuchen

Gemüse

59.00 pro Person

Deklaration

Rind IRL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Fisch-Menu

Amuse Bouche

Gruss aus der Küche

Baliklachs - Caviar – Apfel – Gurke – geräucherte Burrata

Zitronengrasessenz – Garnelen-Wan-Tan

Baby Seeteufel – Lardo – Vanille-Knoblauchschaum - Randenrisotto

Himbeere – Schokolade – Caramel – Fleur de Sel

Friandise

Süsse Verabschiedung

Menu 78.00

Menu ohne Vorspeise 68.00

Deklaration

Lachs CH / Garnele Vietnam / Baby Seeteufel GR

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Degustations-Menu

Amuse Bouche*

eine kleine Überraschung unseres Küchenchefs

Gänseleberpilz – Brioche

Kürbis-Curry-Süppchen – Schinkenröllchen

Äschenfilet – Orangen-Mandelschaum – roter Königsreis - Vanillekarotten

Sorbet*

Wollschweinfilet – Dirndlsauce Chorizo-Kartoffelstock - Kürbisconfit

Erdnuss-Strudel – Hibiskusblüten-Champagner-Sorbet

Friandise*

Süsse Verabschiedung

Menu komplett 110.00 / 4 Gänge 95.00 / 3 Gänge 75.00 / *kein extra Gang

Deklaration

Schwein CH / Gänseleber F / Äsche A /



Lieber Gast

Hier die Übersicht zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können:

1. **Glutenhaltiges Getreide** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. **Krebstiere** wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
3. **Eier**, z. B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. **Fische**, z. B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. **Erdnüsse**, einschliesslich Erdnussoel (z. B. beim frittieren), Erdnussbutter
6. **Sojabohnen**, z. B. in Fertigsuppen, Fleischersatzprodukten wie Tofu, Miso
7. **Milch** einschliesslich Laktose, z. B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessertprodukte
8. **Hartschalenobst oder Nüsse** wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. **Sellerie**, Knollen, Stangen Sellerie, z. B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. **Senf**, z. B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen
11. **Sesamsamen**, z. B. in Oel, Backwaren
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**, z. B. in Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
13. **Lupinen**, z. B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkerne
14. **Weichtiere** wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo



Bodenständiges

Cordon bleu vom Schwein – Pommes frites – Gemüse	28.50
Schweineschnitzel paniert – Pommes frites – Gemüse	24.50
Rahmschnitzel vom Schwein – Spätzle – Gemüse	25.50
Fleischkäse – Spiegelei – Pommes frites – Gemüse	18.50
Chässpätzli – Apfelmus	18.50
Zanderknusperli – Sauce Tartare – Salzkartoffeln – Blattspinat	26.50

Deklaration

Schwein CH / Zander CH + NL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer