

Suppen

Kürbiscremesuppe Amaretti	12.00
-----------------------------	-------

Blumenkohlcremesuppe Curry-Rahm	12.00
-----------------------------------	-------

Salate

Gemischter Salat	12.00
------------------	-------

Blattsalat Sprossen	9.00
-----------------------	------

Nüsslisalat – wählen Sie Ihr Topping	12.00
--------------------------------------	-------

Gehacktes Freiland-Ei	+1.50
-----------------------	-------

Gebratener Speck	+ 1.50
------------------	--------

Croûtons	+ 1.50
----------	--------

	halbe Portion	ganze Portion
Bunter Salatteller	15.00	18.00
Bunter Salatteller Bresse Bleu geröstete Cashewkerne Feigen	20.00	24.00
Bunter Salatteller Cervelat Greyerzer Rote Zwiebel	20.00	24.00
Bunter Salatteller Avocado Rauchlachs Grapefruit	22.00	26.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen

Italienisch | Französisch | Kürbis-Balsamico

Vorspeisen

	halbe Portion	ganze Portion
Norwegischer Rauchlachs Meerrettich Zitrone Rote Zwiebel Kapern	18.00	24.00
	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind Toast Butter Rote Zwiebel Kapern Whisky oder Cognac	25.00	35.00 + 3.00

Vegetarisch

Im Rotwein geschmortes Rotkraut Spätzli Marroni Morchelrahmsauce Mirza-Apfel		32.00
Kürbis-Risotto Grana Padano		32.00

Fisch | Krustentiere

	halbe Portion	ganze Portion
Spaghettini Riesencrevetten Chili Knoblauch	26.00	32.00
Pochierte Lachsforellen-Röllchen Weisswein-Buttersauce Schnittlauchkartoffeln Spinat	26.00	36.00
Meerhechtfilet Grüne Curry-Kokos-Sauce Jasminreis Chinakohl	26.00	36.00

Fleischgerichte	kleine Portion	ganze Portion
Rehpfeffer Spätzli Rotkraut Marroni	30.00	36.00
Sautiertes Rehentrecôte Holunder-Wildjus Kürbis-Risotto		48.00
Rindsfilet Whisky-Pfeffer-Sauce Stampfkartoffeln Karotten		54.00
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Nudeln		42.00
Wildschwein-Cordon bleu Pommes frites Rosenkohl Preiselbeer-Gelée		42.00

Desserts	kleine Portion	ganze Portion
Vermicelles	8.50	10.50
Eierlikör-Parfait Schokolade-Bretonisches Sablé		14.50
Marroni-Crème brûlée		12.50
Gebrannte Crème		10.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unser Service-Team.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Coupes

	halbe Portion	ganze Portion
Iskaffi Mokkaglace Espresso Rahm	11.50	14.00
Coupe Dänemark Vanilleglace Warme Schokoladensauce Mandeln Rahm	11.50	14.00
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglace Rahm Meringue	11.50	14.00
Coupe Zwetschge Zwetschgen-Sorbet Zwetschgen-Kompott Zwetschgenwasser	12.50	15.00
Coupe Haselnuss Haselnussglace Vanilleglace Frangelico-Likör Krokant Rahm	12.50	15.00

Glace-Aromen

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Mokka

Sorbet-Aromen

Zitrone | Zwetschge | Mango

Kugel Glace oder Sorbet	4.00
Portion Rahm	1.80

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von der G. Bianchi AG in Zufikon.

Lachsforelle	FAO Fangzone 05 / Italien	Zucht
Meerhecht	FAO Fangzone 37 / Frankreich	Wild
Riesencrevetten	FAO Fangzone 04 / Vietnam	Zucht / ASC
Rauchlachs	FAO Fangzone 05 / Norwegen	Zucht

FAO = Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von der G. Bianchi AG in Zufikon sowie der Metzgerei Grauwiler in Basel und der Metzgerei Tschannen in Magden

Rindsfilet*	Australien	
Rindstatar	Schweiz	
Kalbfleisch	Schweiz	
Speck	Schweiz	
Rehentrecôte	Österreich	
Rehpfeffer	Österreich	
Schweinsfilet	Schweiz	
Wildschwein	Spanien	
Wachtelbrust	Frankreich	

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Grossbrote und Kleinbrote

Alle unsere Brotsorten sind aus der Schweiz mit Schweizer Getreide hergestellt.