

Suppen

Tagessuppe

unser Serviceteam berät Sie gerne

CHF 8.50

Kürbiscrèmesuppe

garniert mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

CHF 13.00

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten

mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

CHF 9.50

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehackten Eiern und Speckwürfeln

CHF 15.00

Tatar „das Klassische“

Toast und Butter

mild, mittel oder scharf – je nach Ihrem Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

als Hauptgang

als Vorspeise

CHF 36.50

CHF 25.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Hausdressing

Balsamicodressing

Zigerdressing

Honig-Senf-Dressing

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

in Butter knusprig gebraten

CHF 36.50

Rindsentrecôte

Gentleman`s Cut 180gr

CHF 41.50

Brutus Cut 250gr

CHF 51.50

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Rindsfilet

Gentleman`s Cut 180gr

CHF 53.50

Brutus Cut 250gr

CHF 70.50

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Cordon Bleu

paniertes Schweinefleisch

gefüllt mit gekochtem Schinken

und Alpkäse aus unserer Region

CHF 33.50

Hausgemachter Kalbshackbraten

an einer Whisky-Rahmsauce

CHF 26.50

Kalbsgeschnetztes“Zürcher Art“

zartes Kalbfleisch-Geschnetztes

an Rahmsauce

mit Champignons und Zwiebeln

CHF 31.50

Aus dem Wasser

Forellenfilets aus dem Weisstannental
an Kräuterbutter

CHF 38.50



Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser. Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür, Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

Alle unsere Hauptspeisen werden mit einer Gemüsegarnitur und ohne Stärkebeilagen serviert. Sie dürfen Ihr Lieblingsgericht mit den von Ihnen gewünschten Beilagen beliebig vervollständigen:

Reis	CHF	5.00
Handgemachte Nudeln	CHF	5.00
Kartoffelpüree	CHF	5.00
Rosmarinkartoffeln	CHF	5.00
Pommes Frites	CHF	5.00
Butterspätzli	CHF	5.00
Butterrösti	CHF	5.00
Salat als Beilage	CHF	5.00
Extra Portion Gemüse (saisonal)		
unser Serviceteam berät Sie gerne	CHF	6.00

Pasta

Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung   
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt CHF 24.50

In Butter geschwenkte Kürbisgnocchi 
angerichtet an Nüsslisalat
nappiert mit Ingwer-Balsamico-Vinaigrette CHF 23.50

Vegetarisch/Vegan

Rotes Gemüse Curry   
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce CHF 23.50

Hülsenfrüchte-Chili   
an einer rassigen Tomatensauce CHF 23.50

Alles Wilde-ohne Wild! 
Rotkohl, glasierte Marroni, Rosenkohl,
Preiselbeerapfel,
dazu Butterspätzli oder Schupfnudeln CHF 29.00

Das hausgemachte Süsse danach

Tagesdessert

Unser Serviceteam berät Sie gerne

CHF 10.50

Käsevariation 100g

mit Feigensenf, Früchtebrot und Nüssen

CHF 18.50

Coupe Nesselrode

schmackhaftes Vermicelle
parfümiert mit Kirsch,
garniert mit cremigem Vanilleeis,
Meringues und Schlagrahm

gross: CHF 13.50

klein: CHF 10.50

Bratapfel

gefüllt mit einer Nuss-Rosinen-Füllung
serviert mit Zimtglace

CHF 12.00

Heidelbeertartelette

an Vieille-Prune-Glace
mit Marzipan-Vanilleschaum

CHF 13.00

Legende

Vegetarisch



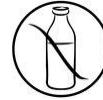
Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Scharf



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber

Rindfleisch: CH/IE/AU

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Wildfleisch: CH/AUT/NZ

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Maispoularde: FR

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Blacktiger Krevetten: VN

Riesenkrevetten „Black Tiger“:

In der Bianchi-Zucht im Südwesten Vietnams tummeln sich nur 250-500 Krevetten
(normalerweise bis zu 10'000) pro Kubikmeter.

Zudem werden sie nicht gefüttert. Ein internationales Team von Bianchi sorgt vor Ort
für einen reibungslosen Ablauf.

Eier: CH