

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 9.00
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 36.00
Toast und Butter als Vorspeise CHF 25.00
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamicodressing
Zigerdressing
Honig-Senf Vinaigrette

Suppen

Tagessuppe CHF 8.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Kürbiscrèmesuppe CHF 13.00
Garniert mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarisch

Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung  CHF 24.00
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt

Weissweinsrisotto CHF 28.00
Sämiges Risotto serviert
mit Pfifferlingen

Vegan

Rotes Gemüse Curry   CHF 28.00
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce,
serviert mit Reis

Gegrillte Auberginen  CHF 26.00
mit orientalischem Couscous

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und feinem Gemüse	CHF 41.00
Rindsentrecôte 200gr an Pfifferling Demi-Glace dazu reichen wir Kartoffelstock und frisches Gemüse	CHF 46.00
Cordon Bleu paniertes Schweinefleisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Alpkäse aus unserer Region serviert mit Pommes frites	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln dazu reichen wir knusprige Röstli und buntes Gemüse	CHF 40.00

Hausspezialitäten

Lammracks

CHF 41.00

an Rosmarinjus

serviert mit Petersilienkartoffelstock
und frischem Gemüse

Aus dem Wasser

**Täglich frischer Fisch je nach Angebot, unser
Serviceteam berät Sie gerne.**

Forellenfilets aus dem Weisstannental

CHF 42.50

dazu reichen wir Pfifferlingrisotto
und Gemüse,
serviert unter einer Rauchhaube



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

Das hausgemachte Süsse danach

Coupe Nesselrode
schmackhaftes Vermicelles
parfümiert mit Kirsch,
garniert mit cremigem Vanilleeis,
Meringues und Schlagrahm

gross: CHF 13.50
klein: CHF 10.50

Herbstvariation
Maronenmousse
serviert mit hausgemachter Kürbisglace
und lockerem Kürbisbisquit

CHF 14.00

Apfelstrudel
Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

CHF 12.00

Tagesdessert
Unser Serviceteam berät Sie gerne

CHF 10.00

Käsevariation - 100g

CHF 18.00

**Bitte verlangen Sie auch unsere
feine Glacékarte.**

Lieber Gast

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

Ihre Gastgeber

Legende

Glutenfrei



Laktosefrei



Scharf



Rindfleisch: URY

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

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Wildfleisch: CH oder Europa

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Tagesfisch: unterschiedlicher Herkunft

Eier: CH