

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 10.00
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 13.00
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten serviert mit Kernen und Croûtons

Tomatensalat mit Büffelmozzarella  CHF 15.00
und Basilikumpesto

Vitello Tonnato   CHF 26.00
Kalbfleisch an einer Thunfischsauce
mit frittierten Kapern

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 38.00
Toast und Butter als Vorspeise CHF 27.00
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamico Dressing
Honig-Senf Dressing
Caesar Dressing

Suppen

Tagessuppe CHF 9.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Gazpacho (kalte Suppe)  CHF 13.00
mit Brunoise-Gemüse
und Kräuter-Crostini

Vegetarisch

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

Tagesisrisotto CHF 28.00

Reichhaltiger Gemüseteller   CHF 27.50
mit Rösti und Spiegelei

Vegan

Rotes Gemüsecurry CHF 30.00
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce,
serviert mit Reis und frischem Koriander

Selleriesteak   CHF 28.00
mit grünem Pfeffer-Dip
und Kräuterkartoffeln

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und Gemüse	CHF 42.00
Cordon Bleu paniertes Schweinefleisch gefüllt mit gekochtem Schinken Alpkäse aus unserer Region serviert mit Pommes frites und Gemüse	CHF 39.00
Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln dazu reichen wir knusprige Röstli und Gemüse	CHF 41.00
Saltimbocca alla Romana  zartes Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt an Marsalasaucе mit Safranrisotto und Gemüse	CHF 43.00
Rindsfiletmédailion (200 gr) an Portweinsauce mit glasiertem Gemüse und Püree von violetten Kartoffeln	CHF 56.00
Pouletbrustfilet an einer Morchelrahmsauce dazu servieren wir Butternudeln und Gemüse	CHF 34.00

Aus dem Wasser

Lachsforellenfilet   CHF 36.50
serviert mit Salat Nicoise
(grünen Bohnen, Cherrytomaten, Oliven
pochierte Eier, Kartoffeln, Dijon Dressing)

Forellenfilets aus dem Weisstannental CHF 42.50
serviert unter einer Rauchhaube
an Kräutersauce mit Weissweinrisotto
und Gemüse



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

Das hausgemachte Süsse danach

New York Erdbeercheesecake

gross CHF 13.00
klein CHF 10.00

Apfelstrudel

serviert mit Vanilleglace und Rahm

CHF 11.50
+ CHF 3.50

Käsevariation 160g 3-6 Sorten

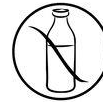
CHF 18.00

Legende

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: ARG/ Australien/ CH

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

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Pouletfleisch: CH

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Lachsforelle: Zucht IT

Eier: CH