

## Vorspeisen

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

**Nüsslisalat „Mimosa“** CHF 15.00  
mit pochierten Eiern und Speckwürfeln

**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  
Bärlauchdressing

## Suppen

**Tagessuppe** CHF 8.00  
unser Serviceteam berät Sie gerne

**Bärlauchcrèmesuppe** CHF 13.00  
serviert mit pochiertem Ei und Croûtons

## Vegetarisch

- Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung**    
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt CHF 24.00
- Tagliatelle**  
an frischer Pilzsauce CHF 23.00
- Bärlauchgnocchi**  
mit Parmesanchip CHF 23.00
- Morchelrisotto**  
mit Frühlingsgemüse und  
gedünsteten Cherrytomaten CHF 28.00

## Vegan

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

## Fleischgerichte

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

## Hausspezialitäten

**Kalbsbäggli** CHF 41.00  
serviert mit Kartoffelpüree  
und glasiertem Gemüse

**Schweinsfilet mit Pfefferkruste** CHF 40.00  
serviert mit gebratenen Kartoffelgnocchi,  
Bärlauch-Demi Glace und Frühlingsgemüse  
serviert unter einer Rauchhaube

## Aus dem Wasser

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

**Forellenfilets aus dem Weisstannental** CHF 42.50  
an Knoblauchsauce mit Morchelrisotto,  
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

**Tagesdessert** CHF 10.00  
Unser Serviceteam berät Sie gerne

**Coupe Nesselrode**  
schmackhaftes Vermicelle  
parfümiert mit Kirsch,  
garniert mit cremigem Vanilleeis, gross: CHF 13.00  
Meringues und Schlagrahm klein: CHF 10.00

**Pochierter Apfel mit Amaretto-Karamell** CHF 14.00  
gefüllt mit weissem Schokoladenmousse  
und Mandel Crumble

**Creme Brulèe** CHF 12.00

**Käsevariation 100g** CHF 18.00

# 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: URY**

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

**Kalbfleisch: CH**

**Schweinefleisch: CH**

**Forelle: Zucht Weisstannental CH**

**Tagesfisch: unterschiedlicher Herkunft**

**Eier: CH**