

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 10.50
garniert mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.50
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten
garniert mit Kernen und Croûtons

Vitello tonnato  CHF 27.00
hauchdünn geschnittener Kalbsbraten
an einer feinen Thonfleischsauce
mit frittierten Kapern

Caponata Siciliana (vegetarisch) CHF 17.00
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 38.00

Toast und Butter als Vorspeise CHF 29.00

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

CHF 4.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamico Dressing
Honig-Senf Dressing

Suppen

Tagessuppe CHF 10.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Crèmesuppe aus gerösteten Paprika
und Tomaten, garniert mit Kräuteröl
und Croûtons CHF 11.50

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli CHF 28.00
mit Ricotta Basilikum Füllung
mit Parmesan

Safranrisotto CHF 29.00
mit frischem Gemüse, Rucola
und Parmesan

Vegan

Rotes Gemüsecurry CHF 32.50
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce
serviert mit Reis und frischem Koriander

Kräuterpolentaschnitten CHF 25.00
mit toskanischem Gemüse



Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ CHF 43.00
in Butter knusprig gebraten
serviert mit Pommes frites
und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art CHF 45.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln
dazu reichen wir knusprige Rösti
und Gemüse

Cordon Bleu CHF 39.00
paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
Alpkäse aus unserer Region
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Rindsentrecôte (200gr) CHF 56.00 
mit Trüffelsauce, Süsskartoffelpüree
serviert mit Röstikroketten
und frischem Gemüsebouquet


Kalbshackbraten CHF 40.00
mit Thymian und Haselnüssen
an einer Cognacsauce
serviert mit Kartoffelstock
und frischem Marktgemüse

Maispoularde (230g) CHF 38.00
an Demi-glace
begleitet mit Polentaschnitte
und Gemüse

Saltimboccaroulade a la Romana CHF41.00
mit Salbeisauce,
dazu reichen wir gebratene Kartoffeln
mit Oliven und Cherry Tomaten und frischem
Gemüsebouquet

Aus dem Wasser

Lachsforellenfilet CHF 39.00
mit Salat Nicoise an Dijondressig

Forellenfilets aus dem Weisstannental  CHF 47.00
(serviert unter einer Rauchhaube)
an einer Thymian-Sauce
begleitet von Risotto Bianco
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

Schokoladenparfait begleitet mit Waldbeerragout und frischen Früchten		CHF 13.50
Hausgemachtes Tiramisu		CHF 12.50
	+	
Hausgemachte Zitronentartlette		CHF 12.00
Käsevariation 160g 3-4 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: CH/ AT

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

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Poulet: CH

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Lachs: EU

Eier: CH