

# Vorspeisen

**Bouquet von knackigen Blattsalaten** CHF 9.50  
mit gerösteten Kernen  
und knusprigen Brotcroûtons

**Bunt gemischter Salat** CHF 12.50  
mit verschiedenen Rohkost- und  
Blattsalaten und gerösteten Kernen

**Wintersalat** CHF 17.00  
mit sautierten Pilzen, Speckwürfel, Trauben,  
Feigen und Baumnüssen

**Tatar „das Klassische“** als Hauptgang CHF 37.00  
Toast und Butter als Vorspeise CHF 29.00  
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch  
mit Cognac oder Calvados, 1cl CHF 4.00

**Wachtelterrine** CHF 21.00  
mit Püree von gebackener Birne  
im Pistazienmantel

## Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing  
Balsamicodressing  
Honig-Senf-Dressing  
Himbeer Vinaigrette

## Suppen

**Tagessuppe** CHF 10.50  
unser Serviceteam berät Sie gerne

**Französische Zwiebelsuppe** CHF 14.00  
mit Käse überbacken

## Vegetarisch

**Randen-Risotto** CHF 26.00  
garniert mit frischem Rucola und  
Pinienkerne

**Hausgemachte Kürbisravioli** CHF 32.00  
gefüllt mit Ricotta und Trüffel

## Vegan

**Rotes Gemüsecurry** CHF 29.50  
serviert mit Jasminreis

**Hausgemachte Falafel mit Hummus** CHF 31.00  
serviert mit gebratenem Wurzelgemüse

# Fleischgerichte

**Kalbsschnitzel «Wiener Art»** CHF 43.00  
in Butter knusprig gebraten  
serviert mit Pommes frites  
und feinem Gemüse

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

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** CHF 45.00  
dazu reichen wir knusprige Röstli  
und buntes Gemüse

**Zartes Rindsfilet (200 gr.)** CHF 58.00  
an Pfeffersauce mit glasiertem  
Gemüse und Mandelkroketten

**Pot-au-feu** CHF 43.00  
Siedfleisch vom Laffenspitz  
mit Wurzelgemüse und Schlosskartoffeln

**Maispoularde Saltimbocca** CHF 38.00  
serviert an Demi Glace,  
mit Trüffelrisotto und Buttergemüse

**Geschmorte Rindsbäggli** CHF 42.00  
mit Sellerie-Kartoffel-Püree  
und Wurzelgemüse

# Aus dem Wasser

## **Zanderknusperli**

CHF 36.00

serviert mit einem kleinen  
gemischten Salat und Sauce Tartar

## **Forellenfilets aus dem Weisstannental**

CHF 44.00

serviert mit Risotto Bianco,  
Majoran Sauce und Gemüsebouquet



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

## **Schoggitraum**

Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen CHF 14.00  
serviert mit Vanilleglace und Rahm

## **Apfelstrudel**

serviert mit Vanillesauce und Rahm

CHF 13.50  
+ CHF 3.00

## **Hausgemachter Rüeblikuchen**

serviert mit Karamell-Glace  
und frischen Früchten

CHF 13.50

## **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/CH**

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

### **Maispoullade FR**

### **Wachtelfleisch FR**

### **Kalbfleisch: CH**

### **Schweinefleisch: CH**

### **Zander DE**

### **Forelle: Zucht Weisstannental CH**

### **Eier: CH**