

Vorspeisen

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

Bunt gemischter Salat CHF 12.00
mit verschiedenen Rohkost-
und Blattsalaten

Nüsslisalat „Mimosa“ CHF 15.00
mit gehacktem Ei und Speckwürfel

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 37.00
als Vorspeise CHF 29.00

Toast und Butter
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados CHF 4.00

Hirsch-Terrine  CHF 17.50
mit mariniertem Kürbis, Pistazien
und Preiselbeeren

Koboldsgross als Hauptgang CHF 24.00
als Vorspeise CHF 18.00
veganes Pilzragoût mit frischen Kräutern
serviert in einer Blätterteighaube

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französisches Dressing
Balsamicodressing
Honig-Senf-Dressing

Suppen

Kürbissuppe   CHF 10.50
parfümiert mit Curry und Kokosmilch

Tagessuppe CHF 9.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Wildgerichte

Hirschpfeffer CHF 38.00
serviert mit hausgemachten Spätzli
garniert mit Speck, Kräutern und Croûtons

Médailles vom Hirschentrecôte  CHF 48.00
an einer geräucherten Waldpilzsauce
begleitet mit Selleriepüree

Gebratener Rehrücken CHF 52.00
serviert an Preiselbeersauce,
mit hausgemachten Spätzli, Perlzwiebeln
knusprigen Brotcroûtons und Speck

Galantine vom Fasan  CHF 41.00
an Wacholderbeersauce,
begleitet mit Kürbispüree und
Fondant Kartoffeln

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Rotkohl, glasierte Marroni und eine Preiselbeerbirne

Fleischgerichte

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

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

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 43.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce
mit Champignons und Zwiebeln
dazu reichen wir knusprige Röstli
und buntes Gemüse

Rindsentrecôte (200 gr) CHF 46.00
an Rotweinsauce
serviert mit Röstikroketten
und Selleriepüree

Aus dem Wasser

Zanderfilet  CHF 44.00
begleitet mit Kürbispüree und einem Ragoût
von Belugalinsen und Wurzelgemüse

Forellenfilets aus dem Weisstannental CHF 47.00
serviert unter einer Rauchhaube
an einer Kräutersauce,
mit Weissweinrisotto



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


Vegetarisch

Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung  CHF 27.00
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt

Risotto mit Waldpilzen  CHF 29.00

Alles Wilde ohne Wild CHF 29.00
geniessen Sie unsere hausgemachten,
herbstlichen Köstlichkeiten (Rosenkohl,
Rotkraut mit Marroni, Birne mit Preiselbeeren,
Pilzen, Trauben und Spätzli)

Vegan

Kürbisgulasch   CHF 27.00
mit Bratkartoffeln

Rotes Gemüsecurry   CHF 31.00
mit Jasminreis

Das hausgemachte Süsse danach

Vermicelles	gross	CHF	14.50
mit Rahm garniert	klein	CHF	11.50

Coupe Nesselrode	gross	CHF	14.50
Vanilleglace serviert mit Vermicelles, Meringues und Rahm	klein	CHF	12.50

Hausgemachter Apfelstrudel	CHF	13.50
serviert mit Vanillesauce und Rahm	+ CHF	3.50

Pochierte Birne in Portwein	CHF	10.50
begleitet mit Haselnussglace und Crumble		

Käsevariation 160g	CHF	19.00
---------------------------	-----	-------

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

Kalbfleisch: CH
Schweinefleisch: CH
Wild: CH / AT

Forelle: Zucht Weisstannental CH
Zanderfilet: CH

Eier: CH