

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Appenzeller Focaccia mit Eierschwämmli	Fr. 15.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Tafelspitzcarpaccio Mit Meerrettich und Apfel-Linsensalat	Fr. 18.00
Tataki vom Bündner Hirschentrecôte serviert mit herbstlichem Sprossensalat	Fr. 21.00
Hausgemachte Gnocchi mit Taleggio überbacken serviert Pfannenstiler Burgunder Trüffel	Fr. 24.00

Suppe

Butternuss-Kürbissuppe mit Baumnusscrumble	Fr. 12.00
--	-----------

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Safran-Kräuter-Preiselbeer-Gnocchi serviert mit Steinpilzen an würziger Salbeibutter und Parmesan	Fr. 34.00
---	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Warme Gerichte

Hausgemachte Hacktäschli Fr. 31.00
serviert an Kräuterjus mit Krautpizokel und herbstlichem Gemüse

Rindsschmorbraten Fr. 36.00
mit kleinem Gemüse und Tessiner Steinpilzrisotto

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ Fr. 13.00
etwas Kleines für den Gluscht

Whiskey-Schoggimousse mit herbstliche Beeren Fr. 14.00

Trio für Geniesser Fr. 18.00
Lassen Sie sich überraschen

Variation von Bärenglacé Fr. 18.00
sechs verschiedene saisonale Glacesorten
„auch mit zwei Löffeln erhältlich“

Hausgemachte Bärenglacé Fr. 6.00
mit Rahm Fr. 1.00
Vanille-Mascarpone, Schokolade-Cranberry, Kaffeekrokant,
Waldbeersorbet, Steinpilzglacé, Zwetschgensorbet

Liebe Gäste
Unsere Zahlungsmittel belaufen sich ausschliesslich auf Maestro (EC-Direkt), Lunch Check und Barzahlung, bei grösseren Rechnungsbeträgen geben wir Ihnen gerne einen Einzahlungsschein mit. Besten Dank für das Verständnis.

alle Preise inklusive MwSt.

Wild aus der Schweiz

Vom Reh

Hausgemachter Rehpfeffer

Fr. 36.00

(Zürich und Aargau)
mit Engadiner Krautpizokel und feinen Wildbeilagen

Geschmorte Rehhaxen

Fr. 34.00

(Zürich und Aargau)
serviert mit kleinem Gemüse, Rotkraut und Mascarponepolenta

Zarte Rehschnitzel

Fr. 44.00

(Zürich und Aargau)
an Rotweinschalotten serviert mit hausgemachten
Safran-Kräuter-Preiselbeer-Gnocchi Steinpilzen und kleinem buntem Gemüse

Vom Wildschwein

Wildschweinpfeffer

Fr. 36.00

(Aargau)
serviert mit Engadiner Krautpizokel und bunten Wildbeilagen

Rehrücken „Crasta Mora“

(Zürich und Aargau)

Rehrücken (Ab 2 Personen)

Fr. 59.00/Person

serviert in zwei Gängen mit kleinen, herbstlichen Köstlichkeiten