

OFFENE WEINE 1DL

Champagner Laurent Perrier	17
Prosecco Astoria	10
Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)	10
Bündner Federweiss Graubünden	9 ⁵⁰
Pinot Grigio Italien	9
Riesling Deutschland	9
Pinot Noir Graubünden	9 ⁵⁰
Rioja Crianza Spanien	9
Primitivo Italien	9
Florus Moscadello, Banfi Italien	13

APERITIF AM TISCH

Peach Me Up (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante & Florale, Zitronensaft, Eiweiss, Pfirsichsirup und Tonic Water	
Berry Berry Lady (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante & Florale, Zitronensaft, Eiweiss und Rhabarber Tonic Water	
Wildberry Cooler (alkoholfrei)	11
Wildberry Tonic, Martini Vibrante, Zitrone	
Porto Tonic	14
Niepoort Dry White, Tonic Water, Gurke	

VOM GRILL

Kräuterbutter oder Portweinjus sowie Linguine, Pommes Frites, Kartoffelmousseline, Marktgemüse oder saisonaler Blattsalat

Filet vom Weiderind (150g)	54
Maispouardenbrust (ca. 180g)	35
Kotelette vom Hausschwein (180g)	39
Lammrücken (ca. 200g)	38
zusätzliche Beilage	+5



VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat   3, 10	15
Radieschen Gurken Balsamico-Dressing	
Heirloom Tomaten mit Burrata   7, 8	16
Basilikum Pinienkerne	
Cured Lostallo Lachs 1, 3, 7, 10	18
Lollosalat Kräuter Creme Fraîche Kartoffel	
Handplattiertes Rindscarpaccio (70g) 1, 3, 10	19
Schalotten Rucola Fleur de Sel Parmesan	
als Hauptgang (140g) serviert	35
Kartoffelsuppe mit Speckschaum  7, 9	13
Tagessuppe bitte fragen Sie unser Serviceteam	13

KLASSIKER

Cordon Bleu vom Hausschwein 1, 3, 5, 7, 8	35
Pommes Frites	
zusätzlich mit Marktgemüse oder Blattsalat +5	
Kalbsbäckchen (ca. 150g) 1, 3, 7, 9, 10	44
Rahmspitzkohl Nuss-Spätzli	

HAUPTGÄNGE

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	39
Wildfang-Zander (160g)  4, 7, 10	42
Senf-Mousseline Gurken	
Kalbs-Geschnetzeltes Zürcher Art 1, 3, 7, 9	45
Rösti Champignons	
Waldpilz-Tortellini  1, 3, 7, 8, 9	32
Rahmsauce Alpen-Kräuter	
Linguine mit Cocktail-Crevetten 1, 3, 7	35
Orange Rahm Dill	

EMPFEHLUNG



Auswahlmenü mit marktfrischen Zutaten und täglich frisch zubereitet (s'het solange s'het)

4 Gang Menü 65

3 Gang Menü 58

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den Verfügbarkeiten

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

 = vegetarisch  = Gluten frei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam