

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Himbeer-Walnussdressing, Croûtons, Speck und Ei	CHF 15.50
Karamellierter Lachs auf Wakamesalat mit Sauerrahm-Meerrettichschaum	CHF 19.50
Hausgeräuchertem Hirschcarpaccio mit Kürbischutney und Salatkörbchen	CHF 21.50
Ziegenkäseterrine mit Sauce-Cumberland, serviert mit gebratenen Pilzen und Salatkörbchen	CHF 18.50
Wasserbüffeltatar mit Café de Paris überbacken, dazu Salatkörbchen, Toast und Butter	klein CHF 18.50 gross CHF 26.50

Suppe

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und
gebratene Wachtelbrust CHF 14.50

Hummerbisque mit Crevettentart CHF 16.50

Getrüffelte Marronnisuppe CHF 12.50

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl und gebratenen Pilzen CHF 19.50

Spinatspätzli mit Gorgonzolasauce und
im Tempurateig gebackene Blumenkohl CHF 20.50

Bulgur-Gemüsestrudel auf Erbsen-Minzpüree
mit Joghurdip CHF 22.50

Frisch aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse
mit Pommes-Parisienne CHF 39.50

Gebratener Red-Snapper auf orientalischem Bulgur
mit Koriander-Chilisauce CHF 31.50

Gebratenes Loup de Mer auf Blattspinat
mit Sepianudeln und Krustentierschaum CHF 41.50

Wildspezialitäten

Unsere Wildgerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, sautierten
Pilzen und hausgemachte Spätzli serviert

Wildschweincarree mit Kirsch-Pfeffersauce CHF 39.50

Hirschentrecôte mit Walnusskruste CHF 44.50

Gebratenes Hirschfilet mit Preisselbeerrahmsauce CHF 48.50

Rehgeschnetzelttes an Wachholderrahmsauce CHF 39.50

Hauptgang

Gebratene Ribel-Maispoulardenbrust auf Süsskartoffelstock CHF 39.50
mit Asiagemüse und Soja-Limettsauce

Geschmorte Kalbskopfbäggli in Barolosauce mit CHF 43.50
Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Gebratenes Rindsfilet auf Blattspinat mit CHF 44.50
Schalotten-Portweinkruste

Gebratenes Kalbsteak auf Morchelrahm-Linguini CHF 49.50

Château Briand

*Ab 2 Personen! Geniessen Sie gemütlich, feinst gelagertes Rindsfilet. Am
Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert. Wählen Sie die Beilagen
selbst. 200gr pro Person*

CHF 49.50

Alle Hauptgänge werden mit frischem Gemüse serviert.

Eine Beilage können Sie nach Wahl bestellen,

diese ist im Preis inbegriffen:

Pommes Frites, Röstikroketten, Butternudeln, Basmatireis und Risotto

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und hausgemachte Vanille-Glace CHF 10.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Zimtglace CHF 10.50

Crêpe-Suzette mit hausgemachte
Tonkabohnen-Glace CHF 12.50

Biberliparfait mit hausgemachte Zwetschgenglace CHF 10.50

Dessertvariation (lassen Sie sich überraschen) CHF 14.50

Geheimtipp zum Dessert

Pineau de Charents 5cl CHF 9.50

Ugni Blanc; Colombar; Merlot; Cabernet Sauvignon
Charente (Cognac), Frankreich

Geschichte:

Wie so oft bei Spirituosen, ist auch der Pineau des Charentes das Produkt eines glücklichen Zufalls. Der Legende nach füllte ein Winzer während der Weinlese 1589 versehentlich Traubenmost in ein Fass, von dem er glaubte, dass es leer sei, dass aber in Wirklichkeit Branntwein enthielt. Das Gemisch wurde ordnungsgemäß in den Keller zur Gärung zurückgebracht. Ein paar Jahre später wurde das Fass wiedergefunden und es stellte sich heraus, dass es das Getränk enthielt, das heute mit der Region Charente in Verbindung gebracht wird.

