

MENU

11.30 - 13.30 / 17.30 - 20.30

EINSTIMMUNG

Sauerteig Brot vom Eigenbrötler mit gesalzener Butter	5.5
Bunter Salat mit eingemachtem Gemüse & Nüssen	18
Selleriesuppe mit Baumnüssen	14
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen & Kernöl	14
Sanft gegarte Lachsforelle mit Holunderbeeren & Dill	24
Eingemachte Zwiebel mit Fenchelpüree & Korianderöl	17
Gebratene Wachtelbrust mit Topinambur & Kohljus	23
Dreierlei vom Lauch mit Natur Joghurt & Salzzitrone	18
Hirschcarpaccio mit Karotten Tatar & Wachholdermayo	23

HAUPTGANG

Pilzrahmgulasch mit Hausgemachten Serviettenknödel	28
Steinpilzspaghetti mit Onsenai & Herbsttrüffel	37
Schmorbratenravioli mit Artischocken & Kartoffelcrunch	32
Fregola Sarda mit Kürbis Variation	28
Gebratene Entenbrust mit Süsskartoffel & Pastinakencrème	39
Geschmorte Kalbshaxe mit Spitzkohl & Kalbsjus mit Mole	36
Gebratener Kabeljau mit Risotto & Knoblauch Beurre Blanc	37
Szegediner Schweinegulasch mit Kartoffelstock	32

Auf der nächsten Seite geht's weiter

SÜSSES

Hausgemachte Zitrontarte mit Baiser	11
Haselnussbrownie mit Marronimousse & Meringue	14
Quitte mit Kamillenglacé & Zitronenstreusel	14

Frag nach unserem täglichen Special

oder

Lass Dich überraschen

4 Gänge Surprise 84 | 5 Gänge Surprise 98

Bitte teile uns mit, wenn Du Allergien oder Unverträglichkeiten hast.
Kalb, Rind, Hirsch, Schwein - CH | Ente, Wachtel - FR | Fisch - CH/IS
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. in CHF

MENU

11.30 - 13.30 / 17.30 - 20.30

STARTER

sourdough bread from „Eigenbrötler“ with salted butter	5.5
seasonal salad with pickled vegetables & nuts	18
celery soup with walnuts	14
pumpkin cream soup with pumpkin seeds & oil	14
slow cooked salmon trout with elderberry & dill	24
pickled onion with fennel puree & coriander oil	17
breast of quail with jerusalem artichoke & cabbage sauce	23
variation of leek with nature yoghurt & salt lemon	18
venison carpaccio with juniper mayo & carrot tatar	23

MAIN

creamy mushroom goulash with homemade dumplings	28
spaghetti with mushrooms, tempered egg & truffle	37
ravioli filled with braised veal, artichokes & potato crunch	32
fregola sarda with a variation of pumpkin	28
fried duck breast with sweet potato & parsnip	39
braised veal knuckle with cabbage & mole	36
fried cod fish with risotto & garlic beurre blanc	37
pork goulash szeged style with mashed potatoes	32

the menu continues on the next page

SWEETS

homemade lemon pie with meringue top	11
hazelnut brownie with chestnut mousse & meringue	14
quince with camomile ice cream & lemon sprinkles	14

Ask for our daily special

or

let yourself surprise

4 courses surprise 84 | 5 courses surprise 98

Please let us know if you have any allergies or intolerances.
veal, beef, deer, pork - CH | duck, quail - FR | fish - CH/IS
All prices include 7.7% VAT in CHF