

## 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
Gerstensuppe mit Speck	15
Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernöl	14
gebratene Jakobsmuschel mit Gerste und Randenvariation	22
Eingemachte Zwiebel mit Fenchelpüree & Korianderöl	17
Schweinebauch Wan-Tan mit Orangen-Fenchelsalat	21
Gerösteter Blumenkohl mit Pilzen, Stachys & Erdnuss	18
Hirschcarpaccio mit Karotten Tatar & Wachholdermayo	23

### HAUPTGANG

Pilzrahmgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel	28
Steinpilzspaghetti mit Onsenei & Herbsttrüffel	37
Safrantagliatelle mit Schwarzwurzel / + Zanderfilet	34/39
Fregola Sarda mit Kürbis Variation	28
Gebratene Entenbrust mit Süsskartoffel & Pastinakencrème	39
Gebratenes Schweinskotelett mit Maisflan & Kohlrosen	46
Gebratener Pulpo, Oliven-Kartoffeltätschli & Miesmuschel	44
Szegediner Schweinegulasch mit Kartoffelstock	32

Auf der nächsten Seite geht's weiter

## SÜSSES

Hausgemachte Zitronentarte 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 - FR | Fisch - CH,IT,CAN  
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
barley soup with bacon	15
pumpkin coconut soup with pumpkin seeds oil	14
fried scallop with barley and beetroot	22
pickled onion with fennel puree & coriander oil	17
pork belly wan-tan with orange fennel salad	21
roasted cauliflower with mushrooms & peanut	18
venison carpaccio with juniper mayo & carrot tatar	23

### MAIN

creamy mushroom goulash with homemade dumplings	28
spaghetti with mushrooms, tempered egg & truffle	37
saffron tagliatelle with black salsify / +pike perch	34/39
fregola sarda with a variation of pumpkin	28
fried duck breast with sweet potato & parsnip	39
pork chop with corn and flower sprouts	46
fried octopus, olive-potatoe croquette & mussels	44
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 - FR | fish - CH,IT,CAN  
All prices include 7.7% VAT in CHF