

## APERERO

Caviar Kristal "Kaviari Paris" mit Blinis  
30g / 90  
50g / 150

Herzhafte Windbeutel 3 Stk./ 12  
mit geräuchertem Wildlachs  
und Avocado

Mediterran 25  
Hauswurst/Käse/Oliven/Hummus

Gillardeau Austern Stk./10

## DA HABEN SIE DEN SALAT

"Freiland Nüssler"

- mit Speck, Ei & Croûtons 17
- mit Kalbsleberstreifen 19

Kopfsalatherz mit Eglknusperli 19

Orangencarpaccio mit Crevetten und Meerrettich 21

Artischockenherz an Kräutervinaigrette 21

## AUS DEM SUPPENTOPF

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis 15

Kartoffel-Lauch Suppe 15

Maroni - Curry Suppe mit Apfel 16

## KLEIN, ABER OHO

Grillierter Oktopus  
Hummus, Salsa Verde 23

Hausgemachte Reh-Terrine auf  
Pfifferlingsalat 23

Markbein aus dem Ofenrohr 23

Rindstatar mit Steinpilzschaum  
und Balsamico Champignons 29

Entenleberterrinerne  
mit Melonen-Chutney 34

## HEISSES AUS DER KÜCHE

Geschnetzeltes vom Freilandreh mit  
Apfel, Pilzen und Nüssen 45

Kalbssteak unter der Quittenkruste 58

Wiener Schnitzel vom Kalb 49

Reh Medaillon auf Steinpilzrisotto 58

Rindsfiletmedaillon "Rossini" 64

Château Briand / ab 2 Personen  
68 p.P

## ... OHNE FLEISCH UND FISCH

Rösti "Lady Lotti"  
der Klassiker der Röstiranch 32

Steinpilzrisotto mit gebratenen  
Pastinaken 32

Alles vom Wild aber ohne Fleisch 35

## WAS LANGE WÄHRT...

Wiener Kalbsrahmgulasch 39

Tafelspitz an Schnittlauch-  
Meerrettich Sauce 39

Geschmorter Gänseschenkel aus dem  
Ofenrohr mit Rotkraut, Marroni und  
Serviettenknödel 45

Sparerips vom Rind auf  
Zingaragemüse 36

## NOSE TO TAIL

Kutteln "Ungarische Art" 38

Riesling-Beuschel vom Kalb 38

Kalbsleber "Provenciale" mit Balsamico  
Champignons 32

## GUTER FANG AUS FLUSS UND MEER

Zander auf Rahmsauerkraut 42

Gebratene Seezunge "Nizza Art" 52

## WEINEMPFEHLUNG

### Weisswein

Tetuna Weiss, Weingut Robert Goldenits  
Chardonnay, Grauburgunder

ÖSTERREICH- 9.50 dl/64 Fl.

### Rotwein

Badilante IGT 2018 / Magnum

ITALIEN- 9.50 dl/120 Fl.

## BEILAGE

Eine Beilage nach wahl im Preis inbegriffen

Bratkartoffeln

Kräuterkartoffelstampf

Risotto

Rösti

Serviettenknödel

Süßkartoffelgratin

Quark Spätzle

Saisonales Gemüse

Pommes Frites

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

Deklaration:

Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Egli: Schweiz, Entenleber: Frankreich, Kalbsleber: Schweiz, Hirsch: Österreich/Bayern, Poulet: Schweiz

Hauswurst: Schweiz, Markbein: Schweiz, Kutteln: Schweiz, Milke: Schweiz, Lamm: Schweiz

Seezunge: Frankreich, Äsche: Schweiz, Kaviar: Frankreich, Austern: Frankreich, Oktopus: Frankreich

Brot: Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.