

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat „Schartenfels“
14
Gemischter Salat mit Sprossen
15
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons
16
Carpaccio von der Jakobsmuschel (FAO 21)
mit Gurken-Misosalat & Wasabi
28
Kräuter Wachtelbrüstchen
auf Belugalinsen & Maccadamianüssen
28

Hauptgerichte

Fleisch

- Heimische Rindshuft mit Pastrami
Auberginenkaviar & gebratener Broccoli
49
Secreto vom iberischen Schwein
mit geräuchertem Zwiebelpüree
und Fregola sarda
44
Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Butterrösti
42
Irische Lammkotletten mit rosa Pfeffer
Kräuterseitlingen, Honigspinat und
Rosmarinkartoffeln
46
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
mit Butternudeln & glasiertem Gemüse
45
Riz Casimir vom Kalb mit Kokosbanane
im Reising
43
Tatar vom Rind «classic», mit Essiggurken
Kapern, Zwiebeln & Briochetoast
28/39
Chateau Briand vom heimischen Rind (400g)
mit Speckkartoffeln & Gemüse garnitur
Für 2 Personen
68 p.P.

Suppen

- Erbsensuppe
mit gebratenen Kalbsmilken
16
Karottensuppe
mit Quark, Ingwer & Ristretto
15

Wild

- Rehpfeffer mit gebratenen Pilzen
Spätzli, Rotkraut & Marroni
44

Fisch

- Gebratene Seezungenfilets (FAO 027)
auf Blumenkohlcrème, fermentierter Knoblauch & Safranrisotto
49
Konfierte Jakobsmuscheln (FAO 21)
auf Chili-Rahmsauerkraut & Estragonkartoffeln
42

Vegetarisch

- Kartoffelrösti
mit Toggenburger Hirtenkäse, Spiegelei & karamellisierten Zwiebeln
26
Steinpilzcapellacci
mit Trüffelrahmsauce und gebackenem Lauch
29

Dessert

- Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert
9
Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Sauerrahmglace
14
Gebrannte Crème „Grossmutterart“
mit Tonka
14
Koa-Kokos Panna Cotta
mit Passionsfrucht und Zimt
15

Fragen Sie nach unserer Glacekarte!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.