

Herzlich Willkommen

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill

Schön, dass Sie heute Abend bei uns zu Gast sind. Unser Service- und Küchenteam unter der Leitung von Oliver Curth und Marcus Blankenburg geben ihr Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Für Anregungen und Verbesserungsvorschläge sind wir sehr dankbar.

Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir grossen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Sollten Sie Fragen zur Herkunft haben oder eine Beratung bezüglich Unverträglichkeiten und Allergien haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Schwein	Schweiz	Pork	Switzerland
Rind	Schweiz	Beef	Switzerland
Kalb	Schweiz	Veal	Switzerland
Lamm	Neuseeland	Lamb	New Zealand

Forelle	Schweiz	Trout	Switzerland
Egli	Schweiz	Perch	Switzerland

L	Laktosefrei	L	Lactose free
G	Glutenfrei	G	Gluten free
V	Vegetarisch	V	Vegetarian
VG	Vegan	VG	Vegan

Alle Preise sind in CHF inklusive Service und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und freuen uns auf Ihr Feedback.

Angela & Aron Boddé mit Team

Salat | *Salad*

Gemischter Salat | G L V VG

Mixed salad | G L V VG

12

X X X

Cæsarsalat mit Babylattich und Speck und Croûtons und Parmesan | G L

Cæsar salad with bacon and croûtons and parmesan cheese | G L

16

X X X

Getrübftes Kohlrabiecarpaccio mit nativem Olivenöl und Shisokresse | G L V VG

With truffles marinated turnip cabbage carpaccio with olive oil and shiso cress | G L V VG

16

Suppen & Vorspeisen | *Soups & Starters*

Rüebli-Kokossuppe mit Kräutercroûtons | G L V VG

Carrot soup with coconut and herb croûtons | G L V VG

10

X X X

Gurkensuppe mit Johgurt und Crevettenspiess mit Sesam

Cucumber soup with yogurt and shrimps with sesame

14

X X X

Shitakeconsommé mit Radieschen und Stangensellerie und Schnittlauch | G L V VG

Shitake mushroom soup with radish and celery and chive | G L V VG

12

X X X

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Toast und kleinem Salat | L

Beef tatar with pan fried quail eggs and roasted white bread and small salad | L

70 Gramm 19

140 Gramm 28

X X X

Cherrytomatensalat mit Burrata und Basilikum und nativem Olivenöl und Aceto Balsamico | G

Cherry tomato salad with burrata and basil and olive oil and balsamico | G

26

Vegetarisch & Vegan | *Vegetarian & Vegan*

Vegi Burger mit schwarzem Sesambrötchen ^{l v}
Blaue Kartoffeln und Rosenkohl und Kresse und confierte Zwiebeln

Vegetarian burger with blue potatoes and brussels sprouts and cress and onion sauce ^{l v}

20

X X X

Veganes Gemüsegulasch mit gebratenen Pilzen und Kartoffelkuchen ^{l G L V VG}

Vegan vegetable goulash with pan fried mushrooms and potatoes ^{l G L V VG}

20

X X X

Polenta und Auberginentürmchen mit Pastinaken und Kohlrabi an Kräutergremolata ^{l G L V VG}

Polenta and eggplants with parsnips and herb gremolata dip ^{l G L V VG}

22

X X X

Mit Ratatouille gefüllte Zucchetti an Couscous mit Soja-Schnittlauchdip ^{l G L V VG}

Courgettes filled with ratatouille on couscous and chive dip with soy ^{l G L V VG}

22

Liebe Gäste | *Dear Guests*

Auf den nächsten beiden Seiten finden Sie alle Bestandteile unserer Hauptgänge, diese dürfen Sie nach Lust und Gusto miteinander kombinieren. Alles ist erlaubt.

On the next two pages you will find all details of our main courses. Any combination is possible. It is up to you and it is your turn.

Fleisch & Fisch | *Meat & Fish*

Rib Eye <i>Rib Eye</i>	200g Gebraten	45
Lammfilet <i>Lamb fillet</i>	180g Gebraten	28
Paniertes Kalbsschnitzel <i>Pan fried veal escalope</i>	150g Gebraten	28
Cordon Bleu vom Kalb mit Rigi Alpkäse <i>Veal Cordon Bleu with Rigi alp cheese</i>	250g Gebraten	38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <i>Sliced veal in mushroom cream sauce</i>	160g	32
Filet von der Sattler Regenbogenforelle <i>Pan fried char fillet</i>	160g Gebraten	28
Eglifilet <i>Pan fried perch</i>	160g Gebraten	30

Beilagen & Gemüse | *Side Orders & Vegetables*

Couscous | Peterlikartoffeln | Gnocchi | Penne **5**

Couscous | Boiled potatoes with parsley | Gnocchi | Pasta

Pommes Frites | Country Fries | Vegane Polenta **5**

French fries | Country fries | Vegan polenta

Gemüse der Saison | Kräutersaitlinge | Spinat | Salatbouquet **6**

Seasonal vegetables | Oyster mushrooms | Spinach | Small salad

Sauce | *Sauce*

Jus | Kräuterjus | Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter | Pernodveluté **inklusive**

Jus | Herb sauce | Pepper cream sauce | Herb butter | Pernod cream sauce

Desserts | *Something Sweet*

Kirschtartelettes mit Chashwecrème | G L V VG

Cherry tarte with cashew cream | G L V VG

11

X X X

Veganer Chiapudding mit Sojacrème und marinierten Beeren | G L V VG

Vegan chia pudding with soy cream and marinated berries | G L V VG

12

X X X

Crème Brûlée mit Schokoladorsorbet | V

Crème Brûlée with chocolate sorbet | V

14

X X X

Unsere Glacéaromen | G V

Vanille | Schoggi | Erdbeere | Mocca | Baumnuss | Alpenkräuter | Blaues Konfetti | Kindereis

Ice Cream Selection | G V

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca | Walnut | Alpine herbs | Blue Moon | Kids Ice Cream

4

X X X

Unsere Sorbetaromen | G L V VG

Himbeere | Aprikose | Zitrone

Sorbet Selection | G L V VG

Raspberry | Apricot | Lemon

4