

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

Saibling	Schweiz	Char	Switzerland
Forelle	Schweiz	Trout	Switzerland
Zander	Schweiz	Pike 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 & Suppen & Vorspeisen | *Salad & Soups & Starters*

Gemischter Salat | G L V VG

Mixed salad

14

X X X

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

Cæsar salad with bacon and croûtons and parmesan cheese

18

X X X

Gemüsesuppe mit Orecchiette und Griessnocken | G L V VG

Vegetable soup with orecchiette pasta and semolina dumplings

10

Suppen & Vorspeisen | *Soups & Starters*

Kopfsalatsüppchen mit Pancetta | ^G

Lettuce salad soup with pancetta ham

12

X X X

Tatar vom Angusrind mit Wachtelspiegelei und Toast und kleinem Salat | ^L

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

70 Gramm 22.00

140 Gramm 32.00

X X X

Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig | ^{G V}
Nüslisalat und Birnenchutney und Granatapfelkernen

*Goat cheese gratinated with honey with thyme
Corn salad and pears chutney and pomegranate seeds*

24

Vegetarisch & Vegan | *Vegetarian & Vegan*

Gratinierter Kräuterfrischkäse von fermentierten Cashewkernen | G L V VG
Nüslisalat und Birnenchutney und Granatapfelkerne

Herb fresh cheese of cashew nuts gratinated with honey with thyme
Corn salad and pears chutney and pomegranate seeds

24

X X X

Vegi Burger mit schwarzem Sesambrötchen | V
Blaue Kartoffeln und Rosenkohl und Kresse und confierte Zwiebeln

Vegetarian burger with blue potatoes and brussels sprouts and cress and onion sauce

25

X X X

Basilikumcrêpes gefüllt mit Urkornrisotto und Keimlingen mit veganer Käsesauce | G L V VG

Basil pan cake with risotto and vegan cheese sauce

22

X X X

Kartoffelrösti mit Spinat und pochiertem Ei | G V

Potato rösti with spinach and poached egg

26

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*

Steak vom Apfelschwein <i>Pork steak</i>	200g Gebraten	39
Trutenbrustinvoltini mit Salbei <i>Chicken roulade with sage</i>	150g Gebraten	32
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <i>Sliced veal in mushroom cream sauce</i>	160g Gebraten	36
Cordon Bleu vom Kalb mit Rigi Alpkäse und Schwyzer Rauchschinken <i>Veal Cordon Bleu with Rigi alp cheese and smoked ham</i>	250g Gebraten	39
Rindssteak vom Rigi Angus Rind <i>Rigi angus beef steak</i>	180g Gebraten	45
Filet von der Sattler Regenbogenforelle <i>Pan fried trout fillet</i>	160g Gebraten	30
Eglifilet <i>Pan fried perch</i>	160g Gebraten	40

Beilagen & Gemüse | *Side Orders & Vegetables*

Reis | **Peterlikartoffeln** | **Gnocchi** | **Penne** | **Süsskartoffeln** **6**
Rice | *Boiled potatoes with parsley* | *Gnocchi* | *Pasta* | *Sweet potatoes*

Pommes Frites | **Country Fries** | **Urkornrisotto** **6**
French fries | *Country fries* | *Risotto*

Gemüse der Saison | **Chicoree Sous Vide mit Portwein** | **Salatbouquet** **7**
Seasonal vegetables | *Chicory sous vide with port wine* | *Small salad*

Kräutersaitlinge | **Spinat** **7**
Oyster mushrooms | *Spinach*

Sauce | *Sauce*

Jus | **Whiskyjus** | **Pfefferrahmsauce** | **Kräuterbutter** | **Weissweinveluté** **inklusive**
Jus | *Whisky sauce* | *Pepper cream sauce* | *Herb butter* | *White wine cream sauce*

Desserts | *Something Sweet*

Rhabarbertarte mit Tonkabohnenglacé | ^V

Rubarb tarte with tonca bean ice cream

12

X X X

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Johannisbeeren | ^{G V}

Homemade Toblerone chocolate mousse with currants

15

X X X

Bündner Apfeltatsch mit Eierlikörsauce und Zimtzucker | ^V

Grisons pan cake with apples and egnog sauce and sugar with cinnamon

14

Desserts | *Something Sweet*

Unsere Glacéaromen | G V

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

Ice Cream Selection

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

4

X X X

Unsere Sorbetaromen | G L V VG

Himbeere | Aprikose | Zitrone

Sorbet Selection

Raspberry | Apricot | Lemon

4

X X X

Portion Schlagrahm | G V

Whipped cream

2