






Vorspeisen/Entrées

Reh Carpaccio Preiselbeeren Kräuter Carasau Brot	CHF 32
Chevreuil carpaccio aïrelles rouges fines herbes pain Carasau	
Venison carpaccio cranberries herbs Carasau bread	
Thunfisch Tatar Granatapfel Olivenöl	CHF 30
Thon tartare grenade huile d'olive	 
Tuna tartare pomegranate olive oil	
Tomaten Burrata Basilikum Pesto	CHF 26
Tomates burrata pesto au basilic	
Tomatoes burrata basil pesto	
Parmigiana Auberginen Tomaten Büffelmozzarella Parmesan	CHF 22
Parmigiana aubergines tomates mozzarella de bufflonne parmesan	
Parmigiana aubergine tomato Buffalo mozzarella cheese parmesan cheese	

Suppen/Soupes

Kürbis Amaretto Kürbis Öl	CHF 16
Courge Amaretto Huile de courge	
Pumpkin Amaretto pumpkin oil	
Maroni Steinpilz	CHF 16
Châtaignes cèpes	
Chestnut porcini mushroom	

Hauptgänge / Plats principaux

Hausgemachte Sombrieri di Pasta fresca Kalbsleber venezianischer Art Jus	CHF 32
Sombrieri di Pasta fresca maison foie de veau à la vénitienne jus	
Homemade Sombrieri di Pasta fresca calf liver venetian style juice	
Hausgemachte Tagliatelle Steinpilze Pfifferlinge	CHF 30
Tagliatelles maison cèpes chanterelles	
Homemade tagliatelle porcini mushrooms chanterelles	
Risotto «acquerello» Kürbis Balsamico 20 Minuten	CHF 30
Risotto «acquerello» courge balsamique 20 minutes	
Risotto «acquerello» pumpkin balsamic 20 minutes	
Hirsch Medaillon Wild Beilagen	CHF 52
Cerf médaillon garniture de chasse	
Venison Medallion venison side dishes	
Tagliata di Manzo Rucola Parmesan	CHF 54
Tagliata di Manzo roquette parmesan	
Tagliatadi Manzo roquette parmesan cheese	
Rindsfilet Tagesgemüse	CHF 66
Filet de bœuf légumes du jour	
Beef fillet vegetables of the day	
Escalope Milanese Rucola Tomate Pommes Frites	CHF 48
Escalope milanaise roquette tomate frites	
Escalope Milanese rocket tomato french fries	



Ab 2 Personen/dès 2 personnes

Châteaubriand | in zwei Gängen serviert

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffeln

Châteaubriand traditionnel – en deux services

Sauce béarnaise – légumes du marché – pommes de terre

Châteaubriand – served in two courses

Sauce Béarnaise – vegetable – potatoes

pro Person CHF 72 

Rehrücken | in zwei Gängen serviert

Spätzle | Pilze | Rosenkohl | Rotkohl | Maronen | Birne | Johannisbeeren

Dos de chevreuil | en deux services

Spätzle | champignons | choux de Bruxelles | chou rouge | châtaignes

poire | groseilles rouges

Saddle of venison | served in two courses

Spaetzle | mushrooms | brussels sprouts | red cabbage | chestnut

pear | currants

pro Person CHF 69

Wolfsbarsch in Salzkruste | am Tisch serviert

Mediterranes Gemüse

Loup de mer en croûte de sel | servi à votre table

Légumes méditerranéens

Seabass in Saltcrust | served at your table

Mediterranean Vegetable

pro Person CHF 62  

Desserts

Vermicelles



Meringue | Mascarpone-Crème | Kirsche | Maroni | Vanilleglace CHF 16
 Meringue | crème mascarpone | cerise | châtaignes | glace vanille
 Meringue | mascarpone cream | cherry | chestnuts | vanilla ice cream

Eis aus einheimischen Milchprodukten & Sorbets pro Kugel CHF 6
Glaces et produits laitiers locaux & sorbets par boule CHF 6
Ice-Cream & sherbets from the region per scoop CHF 6

Glace

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss | Karamel
 Vanille | chocolat | stracciatella | café | noisette | caramel
 Vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | hazelnut | caramel

Sorbet

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht  
 Citron | framboise | fraise | mangue | fruit de la passion
 Lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit



Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Reh	Schweiz Europa
Hirsch	Schweiz Europa
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Thunfisch	Vietnam
Garnele	Vietnam
Kabeljau	Island
Seeteufel	Island Frankreich
Jakobsmuschel	Kanada
Makrele	Italien Portugal
King Fisch	Dänemark

Alle Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte können Spuren von Gluten und Laktose enthalten. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan