

Vorspeisen / Starters

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Pfifferlingen in Himbeerdressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with chanterelles in raspberry marinade⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	19 €
Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Roasted goose liver with caramelized apple slices with a small salad⁽⁶⁾</i>	22 €
Salat von Jakobsmuscheln ⁽⁴⁾ in Kräutervinaigrette ⁽⁶⁾ <i>Salad of scallops⁽⁴⁾ in herbal vinaigrette⁽⁶⁾</i>	22 €
Carpaccio vom Hirschkalb auf Preiselbeersauce ^(1,6) an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Carpaccio of deer calf on lingonberry sauce^(1,6) With a small salad⁽⁶⁾</i>	22 €
Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) an Salatbouquet ⁽⁶⁾ <i>Terrine of lobster⁽²⁾ in trout caviar cream^(1,6) with small salad⁽⁶⁾</i>	23 €

Suppen / Soups

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl ⁽²⁾ (vegetarisch) <i>Cream soup of Hokkaido pumpkin with seed oil⁽²⁾(vegetarian)</i>	10 €
Doppelte Kraftbrühe mit Trüffelklöschen ^(2,3) <i>Consommé double with truffle dumplings^(2,3)</i>	11 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen ^(2,4) (vegetarisch) <i>Cream soup of chanterelles^(2,4) (vegetarian)</i>	11 €
Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3,4) <i>Lobster bisque with lobster^(2,3,4)</i>	12 €

Warme Zwischengerichte / Entremets

Wachtelbrüstchen mit Pfifferlingen in Sahne ^(1,4) mit hausgemachten Nudeln		22 €
	als Hauptgang	38 €
<i>Quail breasts with chanterelles in cream ^(1,4) with homemade noodles</i>		22 €
	as main course	38 €
Forellenfilet ⁽⁴⁾ mit Kräutern gebraten und jungen Kartoffeln		20 €
	als Hauptgang	38 €
<i>Filet of brook trout ⁽⁴⁾ fried with herbs and young potatoes</i>		20 €
	as main course	38 €

Fischgerichte / Fish

Filet vom roten Thunfisch an Chardonnaysauce ^(2,4) und Basmatireis		38 €
<i>Filet of red tuna on Chardonnay sauce ^(2,4) and Basmati rice</i>		
Medaillon vom Seeteufel ⁽⁴⁾ in Safransauce ^(2,4) mit rotem Reis		39 €
<i>Medallion of monkfish ⁽⁴⁾ in saffron sauce ^(2,4) with red rice</i>		
Schottisches Lachsfilet in Butter gebraten an Kräutersauce ^(2,4) mit hausgemachten Nudeln ^(1,4)		38 €
<i>Scottish salmon filet fried in butter on herbal sauce ^(2,4) with homemade noodles ^(1,4)</i>		
Ragout von Hummer in Champagnersauce ^(2,4) mit schwarzen Nudeln ^(1,4)		40 €
<i>Ragout of lobster in Champagne sauce ^(2,4) and black noodles ^(1,4)</i>		

Gerne servieren wir unsere Fischgerichte auch in der Grösse eines Zwischengangs zu 22 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Rehrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce ^(3,4) mit Nudeln ⁽⁴⁾	39 €
<i>Saddle of venison with mushrooms in lingonberry sauce ^(3,4) with noodles ⁽⁴⁾</i>	
Medaillons vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Sahne ^(1,4) Nudeln ^(1,4)	38 €
<i>Medallions of veal filet with chanterelles in cream ^(1,4) noodles ^(2,4)</i>	
Tournedo vom irischen Weiderind mit Gänseleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾	39 €
<i>Tournedo of Irish beef with goose liver in truffle sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	
Barbarie Entenbrust in Cassissauce ^(3,4) mit Apfel-Kartoffelgratin ⁽²⁾	38 €
<i>Breast of Barbarie duck on cassis sauce ^(3,4) and apple potato gratin ⁽²⁾</i>	
Lammkarree mit Pesto ^(5b,5c) überbacken Burgundersauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾	39 €
<i>Rack of lamb with pesto ^(5b,5c) crust in Burgundy sauce ^(3,4) potato gratin ⁽²⁾</i>	

* * *

Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison.

* * *

Gerne bereiten wir alle Speisen auch gluten- und laktosefrei zu.

* * *

To all our dishes we serve seasonal vegetables.

* * *

Please ask for gluten- and lactose free preparation.

Käse / Cheese

Auswahl von französischem Käse
mit Feigensenf 19 €
*Selection of French cheese
with fig mustard*

Desserts

Crème Brûlée (1,2) von Himbeeren
mit Vanilleeis (1,2) 16 €
*Crème Brûlée (1,2) of raspberries
with vanilla ice cream (1,2)*

Cointreaueisparfait (1,2) mit Beeren 16 €
Cointreau ice cream parfait (1,2) with berries

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
Granatapfel und Heidelbeere 17 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
pomegranate and blueberry*

Schokoladenmousse mit Früchten(1,2) 16 €
Chocolate mousse with fruits (1,2)

Dessertvariation (1,2) 19 €
Dessert variation (1,2)

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade pralines with our desserts. (2,5a/b)

Allergene / Allergens

1	Eier / Eggs	5	Schalenfrüchte / Nuts
		a	Pistazien / Pistachios
2	Milch / Milk	b	Mandeln / Almonds
		c	Walnuss / Walnut
3	Sellerie / Celery	d	Kokosnuss / Coconut
		e	Haselnuss / Hazelnut
4	Weizen / Wheat	6	Senf / Mustard
7	Fisch / fish	8	Krustentiere / shellfish

Unser Bratfett enthält Beta Carotin/ Our dripping contents beta carotene