

À LA CARTE

ENTRÉE – VORSPIESLI

	Preis	Herkunft	Allergene
Schweinebauch Topinambur Chabis Apfel	15	Tessin, Schweiz	1,7,9,12
Wildlachs Kürbis Holunder Fenchel	16	Zürich, Schweiz	2,7,9,10
Berner Schüsselsalat Rande Heidelbeere Baerg Marti	10	Bern, Schweiz	1,7,8,10
Roastbeef & Trüffelirne Feige grüne Olive Violetter Senf	14	Simmental, Schweiz	1,3,7,9,10,12

SOUPE – US EM SUPPÄTOPF

Schweizer Fischsuppe Safran Tomate Tramezzini	8	Tessin, Schweiz	1,2,3,4,7,9, 10,12,14
Kürbissuppe Apfel Bündner Rohschinken Maggia Pfeffer	8	Graubünden, Schweiz	1,7,8,9,10,12

VIANDE – JETZT NO CHLI FLEISCH

Simmentaler – Entrecote Ofenkartoffel Schmand Perlzwiebel	27	Simmental, Schweiz	1,7,9,12
Perlhuhnbrust & Keule Rösti Erbse Teltower Rübchen	23	Sion, Schweiz	1,3,7,9,10
Linumer Kalbsfilet & Haxe Meerrettichpüree Petersilie Cassoulet	28	Zürich, Schweiz	1,3,5,7,12



SAISONALES MENÜ

Kürbissuppe Apfel Bündner Rohschinken Maggia Pfeffer	36		1,7,8,9,10,12
Perlhuhnbrust & Keule Rösti Erbse Teltower Rübchen			1,3,7,9,10
Birne Haselnuß Karamell Felchlin Schokolade			1,3,7,8

POISSON – US EM WASSER

Tagesfang Safran – Risotto Rüebl Brokkoli	24	Schweiz	1,4,7,9
Adlerfisch Tessiner Polenta Zucchetti Mais	24	Tessin, Schweiz	1,3,4,7,9,12

À LA CARTE

	Preis	Herkunft	Allergene
VÉGÉTARIEN – ÖPIS GUATS OHNE FLEISCH 			
Appenzeller Kartoffel - Tätschli Schmand grüner Spargel Belper Knolle	20	Appenzell, Schweiz	1,3,7,12
PLATE SUISSE TRADITIONELLE – SCHWIIZER TELLER 			
Schweizer Rindstatar Belper Knolle Wachtelei huusgebackenes Sauerteigbrot	16 25	Simmental, Schweiz	1,3,4,7,10
Züri Gschnätzlets Kalbsstreifen Weißwein-Champignonrahmsauce Rösti	27	Zürich, Schweiz	1,3,7,9
Cordon bleu Chli Gmües Preiselbeeren Pommes frites	25	Freiburg, Schweiz	1,3,7

CHEF MENÜ		69	
Schweinebauch Topinambur Chabis Apfel			1,7,9,12
Schweizer Fischsuppe Tomate Safran Tramezzini			1,7,9,12,14
Adlerfisch Polenta Zuchetti Mais			1,3,7,9,12
Linumer Kalbsfilet & Haxe Meerrettichpüree Petersilie Cassoulet			1,3,5,7,12
Buttermilch Beeren Tonkabohne Bisquit			1,3,7,8



vegetarisches Gericht



veganes Gericht



Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung



Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

Allergenkennzeichnung: 1: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 8: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

Bei Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich. Alle Preise sind in € inklusive 19% MwSt. und Service.