

## A LA CARTE

### Salate

	Vorspeise	Hauptgang
Caesar Salat mit Kräutercroûtons, Speckstreifen und Parmesan mit gebratenen Poulardenstreifen	11	17
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Frenchdressing	12	
Winterliche Blattsalate verfeinert mit gerösteten Kernen und Haselnüssen	9	

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:  
Balsamico, French, Birne

### Vorspeisen

Hauchdünn aufgeschnittener San Daniele Rohschinken serviert mit frischem Hausbrot	11 (70g)	
Schweizer Ziegenkäse überbacken mit Raps-Rosmarinhonig auf Rucolasalat	16	
Beefsteak Tatar serviert mit Toast und Butter	17	24
Carpaccio vom Mastochsen mit Rucolasalat und Parmesan	16	
Mild geräucherter schottischer Rauchlachs mit Senf-Dill-Honig, dazu Toast und Butter	16	22
Gebratene Black Tiger Crevetten auf Chutney-Variationen von roter Zwiebel-Ingwer, Mango-Granatapfel, Feige-Kokos	15	

Die Herkunft unserer Produkte ist:

Geflügel: Schweiz, Eier: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Kalb: Schweiz, Rind: Irland

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.

## A LA CARTE

### Suppen

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel	8
Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Basilikumöl	8
Tagessuppe	7

### Pasta & Risotto

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta, serviert mit Amarettini	14	18
Spaghettini an pikanter Tomatensauce mit Peperoncini und Zwiebeln serviert mit gebratenen Crevetten	18	22
Tagliatelle mit gebratenem Tiroler Rauchspeck und Eierschwämmli an würziger Rahmsauce	14	18
Acquerello Risotto mit Balsamicofeigen		19
mit fein aufgeschnittener Poulardenbrust		27

### Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiscrème	26
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl gebraten	25
Knusprig gebackene Eglifilets im Tempurateig mit Tartarsauce	21

Die Herkunft unserer Produkte ist:

Geflügel: Schweiz, Eier: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Kalb: Schweiz, Rind: Irland

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.

# A LA CARTE

## Fleischgerichte

Rehmedaillons an Holunderrahmsauce mit gefülltem Bratapfel		32 (160 g)
Black Angus Rindsfilet auf Portweinjus mit Kräuterbutter	39 (160 g)	49 (250 g)
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Paprika-Rahmsauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons verfeinert mit Crème fraîche		34
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons		28
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeer-Meerrettichsauce		29 (160 g)
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Raclette Käse und Bauernschinken		32 (220 g)
Gebratenes Lammrückenfilet unter einer Petersilienkruste		24 (160 g)
Kalbsbäggli geschmort in Burgunderwein mit Speck, kleinen Zwiebeln und Champignons		26

## Beilagen

Pommes frites, Rösti, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin		4
Acquerello Risotto, Reis		4
Hausgemachte Spätzli		4
Rotkraut mit glasierten Marroni		4
Blattspinat mit Knoblauch abgeschmeckt		4

Die Herkunft unserer Produkte ist:

Geflügel: Schweiz, Eier: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Kalb: Schweiz, Rind: Irland, Wild: Deutschland/Österreich

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.

## A LA CARTE

### Desserts

Kleinandelfinger Meringues mit Schlagrahm		8
Vermicelles mit Kleinandelfinger Meringue und Schlagrahm		9
Crème brûlée von Bourbon-Vanille und Mokka-glacé		12
Tiramisù im Glas mit Waldbeeren		9
Luftiger Quarkkuchen mit Waldbeersorbet		11
Rumtopf mit Mohn-glacé		11
Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis		9
Apfel-Streusel-Tarte mit Hibiskusblütenglacé		12
Nocken von Valrhona-Schokoladenmousse		12
Valrhona-Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen mit zart schmelzender Vanille-glacé	20 Min.	13

Möchten Sie lieber etwas kleines Süsses?

Valrhona-Schokoladenmousse im Löffel serviert		4
Hausgemachtes Champagner-glacé auf Waldbeerragout		5

Unsere hausgemachten Glaces und <i>Sorbets</i> Vanille, Joghurt-Limone, zartbittere Schokolade, Mokka, Champagner, Mohn, Hibiskusblüte <i>Waldbeere, Himbeere</i>	(pro Kugel)	4
--	-------------	---

Portion Rahm zusätzlich		1
-------------------------	--	---

### Coupe

	1 Kugel	2 Kugeln
Nesselrode <i>Vermicelles mit Vanille-glacé, Kleinandelfinger Meringue und Schlagrahm</i>	7	11

### Käse

Fragen Sie nach unserem Tageskäse		12
-----------------------------------	--	----

### Süsswein

	4cl	37.5cl
Vin liquoreux doux Pinot Gris 2008 Caves du Château d'Auvernier	5	44

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.