

M E N U

Forellenfilet geräuchert | Fenchel -Orangen Salat
Smoked fillet of trout | fennel -orange salad

ODER
or

Bunter Salat | gepickelter Hokaido Kürbis | karamelierte Nüsse | Hausdressing
Variegated salad | pickled Hokaido pumpkin | caramelized nuts | house dressing

UND / ODER
and / or

Sauerkrautsüppchen | Speckchip
Sour cabbage soup | bacon chip

Geschmorte Wildschweinbäckchen | Spätzle | Rotkraut
Braised wild boar cheeks | Spaetzle | red cabbage

ODER
or

Doradenfilet gebraten (GR-Aqua) | Weissweinrisotto | Spinat
Roast gilthead fillet (GR-Aqua) | white wine risotto | spinach

Panna cotta im Glas
Panna cotta in a glass

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

GARTEN UND/ODER BAR KLASSIKER

"W K"

Wurst | Käse | Zwiebel | Essiggurken | Salat
Sausage | cheese | onions | pickled gherkin | salad
CHF 24.50

"Tuna"

Thunfisch | Zwiebeln | Salat
Tuna | onions | salad
CHF 24.50

Wendelin's Hirschwurst | Sauerkraut | Kartoffel | Kren

Wendelin's stag sausage | sour cabbage | potatoes | horse radish
CHF 24.50

Schnitzel vom Schweinsrücken | Pilzrahmsauce | Spätzle

Escalope of saddle of pork | mushroom creamsauce | Spätzle
CHF 32.50

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe

Menu Salad | house dressing | or menu soup

Rindsragout | Rotweinsauce | Spätzle | Gemüse

Beef stew | red wine sauce | spaetzle | vegetables

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing

Assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

Nüssli- und Blattsalat „Löwen“ | Hausdressing | Speck | Cashewnüsse | Brotkrusteln

Field and leaf lettuce „Löwen style“ | housedressing | bacon | cashewnuts | croutons

CHF 18.50

Geräucherte Entenbrust | Waldorfsalat | Baumnüsse | Sauce Cumberland

Smoked duckling breast | Waldorfsalat | nuts | sauce Cumberland

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Leberspätzle | Gemüse

Clear consomme | liver Spätzle | vegetables

CHF 14.50

Kürbiscremesüppchen | Steirisches Kürbiskernöl | Brotkrusteln

Creamsoup of pumpkin | Styrian pumpkin seed oil | croutons

CHF 14.50

Warme Vorspeise

warm starter

Hausgemachte Steinpilzravioli | Pilzragout

Homemade raviolis filled with fresh yellow boletus | mushroom ragout

CHF 26.50

Hauptgerichte Fleisch | Wildgerichte

Main courses meat | gamedishes

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Portweinsauce | Schupfnudeln | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | Portwinesauce | Thick potato noodles | vegetables

CHF 58.50

Rehschnitzel "Mirza" | Wildsauce | Waldpilze | Spätzle | Rotkraut | Marroni

Escalope of venison "Mirza" | game sauce | mushrooms | Spätzle | red cabbage | chest nuts

CHF 49.50

Hirschentrecôte | Waldpilzsauce | Spätzle | Rotkraut | Marroni

Entrecôte of deer | mushroomsauce | Spätzle | red cabbage | chest nuts

CHF 49.50

Rehpfeffer "Winzerin Art" | Spätzle | Rotkraut | Marroni

Venison ragout "winemaker style" | Spätzle | red cabbage | chest nuts

CHF 39.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Riesencrevetten "Black Tiger" | Kürbis Risotto | Parmesan Crumble

"Black tiger" king sized prawns | pumpkin risotto | Parmesan crumble

CHF 44.50

Wolfsbarschfilet (Gr Wildfang) | Rahmsauerkraut | Kartoffeln

Fillet of Seabass | creamy sour cabbage | potatoes

CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Steinpilzravioli | Pilzragout

Homemade raviolis filled with fresh yellow boletus | mushroom ragout

CHF 36.50

Wildbeilagenteller | Rotkraut | Rosenkohl

Marroni | Schupfnudeln | Spätzle | Waldpilzrahmsauce

Platter with red cabbage | Brussel's sprouts | chestnuts

thick potato noodles | Spätzle | mushroomsauce

CHF 36.50

Desserts

Sweets

Toblerone Mousse | Orangen | Nuss Chips

Toblerone mousse | oranges | nut chips
CHF 16.50

Edelkastanienpürée "Vermicelles" | Baiser | Vanille Eis | Rahm

Vermicelli of sweet chestnuts | meringue | vanilla icecream | whipped cream
CHF 14.50

Topfenknödelchen | Zwetschgenröster | Butterbrösel

Dumplings of curd cheese | plums stew | buttered bread crumbs
CHF 15.50

Sachertorte | Schlagrahm

Sacher cake (chocolate) | whipped cream
CHF 12.50

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee
CHF 19.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept

Ice coffee "Swiss style"
CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm

Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Käsevariation | Liechtensteiner und Schweizer Produzenten

Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
Small cheese platter | local ans Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt

Ice cream: ice cream | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt

Sorbet: Rhabarber | Passionsfrucht | Zitrone

Sherbet: rhubarb | passionfruit | lemon

Pro Kugel CHF 4.80

Portion Rahm CHF 2.80

Preise inklusive MWST

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)

Children's icecream: treasure chest (vanilla-chocolate)
CHF 6.50

Nur Abends ab 18.00 Uhr

Klassiker ab 2 Personen

Dinner classics 2 persons and more
service start at 6 pm

Wildschlemmerplatte mit Reh, Hirsch, Federwild...

Preiselbeerjus | Waldpilzrahmsauce

Spätzle | Schupfnudeln | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl

Wild game platter with venison, stag, game birds ...

cranberry sauce | mushroom cream sauce

Spätzle | thick potato noodles | chestnuts | red cabbage | Brussels sprouts,

CHF 69.50/Person

Rehrücken am Stück rosa gebraten | zweierlei Wildsauce

Pilze | Spätzle | Schupfnudeln | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl

Saddle of venison fried in one piece | two wild game sauces

mushrooms | Spätzle | thick potato noodles | chestnuts | red cabbage | Brussels sprouts

CHF 69.50/Person

Rindsfilet "Chateaubriand" | Sauce Bèarnaise

buntes Gemüse | Beilage nach Wahl

Chateaubriand with Sauce Bèarnaise

served with vegetables and garnishing

CHF 69.50/Person

Alle unsere Preise sind inklusive MWST