M E N U

"Pollo Tonnato" | geräucherte Pouletbrust
Thunfischsauce | Rucola | Kapern | Parmesan
smoked chicken breast | tuna sauce | rocket salad | capers | parmesan

ODER
or

Bunter Salat | eingelegtes Gemüse | Tomaten Dressing
mixed salad | pickled vegetables | tomato dressing

UND / ODER
and / or

Randen-Orangensuppe
beetroot-orange soup

*****

Wildgeschnetzeltes | Wildrahmsauce
Spätzle | Rotkraut
sliced game ragout | game cream sauce
spätzle | red cabbage

ODER
or

Duett vom Zander und Saibling
Safranrisotto | Romanesco
duett of pikeperch and char | saffron risotto | romanesco

*****

Variation von Schokomousse | Frische Früchte
variation of chocolate mousse | fresh fruit

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menu Preis Zweigang	CHF 59.50
Menu Preis Dreigang	CHF 69.50
Menu Preis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inkl. MWST

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl
assorted salads or leaf salads | dressing of your choice
CHF 14.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Parmesan
Brotchips | Hausdressing
lamb's lettuce | bacon | egg | parmesan cheese | bread chips | house dressing
CHF 18.50

Tuna Sashimi
Wakame | Shiitake | Ingwer | Asia Vinaigrette
Tuna Sashimi | wakame | shiitake mushrooms | ginger | Asia vinaigrette
CHF 28.50

Hirschtatar
Kürbiskernölmayonnaise | Senfkaviar | eingelegter Kürbis | Nizza Chips
Venison Tatar | pumpkinseed oil mayo | mustard seed caviar | Pickled pumpkin | nizza chips
CHF 26.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Leberspätzle
clear broth | liver dumplings
CHF 16.50

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne
pumpkin cream soup | pumpkin seeds
CHF 15.00

Warme Vorspeise

Warm starter

Gebratene Wachtelbrust
Herbsttrüffel | Trüffelrisotto
roasted quail breast | fall truffle | truffle risotto
CHF 29.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse
Sliced veal "Zurich style" | hashed brown | vegetables
CHF 49.50

Rindsfilet Medaillon | Herbsttrüffel
Trüffeljus |Schupfnudel | Herbstgemüse
Beef fillet medallion | fall truffle | truffle jus
potato noodles | fall vegetables
CHF 66.50

Gebratene Entenbrust
Rotweinjus | Kartoffelpüree | Randen Gemüse
Duck breast | red wine jus | mashed potatoes | beetroot
CHF 48.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Swiss Alpine Lachs| Karotteningwersauce
Zucchetti | Pilawreis
Suisse alpine salmon | carrot ginger sauce
zucchetti | Pilaw Rice
CHF 49.50

Gebratene Jakobsmuscheln | Schnittlauchrisotto
Konfierte Tomaten | Shiitake
Scallops | chive risotto | confit tomatoes | shiitakee
CHF 46.50

Fleischlos

Vegetarian food

Erfolgloser Jäger
Kürbistarte | Spätzle | Schupfnudel | Rahmsauce
Rotkraut | Maroni
Failed hunter
Spätzle | potato noodles | cream sauce | pumpkin tart
red cabbage | chestnuts
CHF 36.50

Wildgerichte

Hirschpfeffer | Jäger Art | Pfeffersauce
Deer stew | Hunter's style | peppersauce
CHF 42.50

Rehschnitzel Mirza
Venison escalopes Mirza
CHF 52.00

Hirsch Entrecôte
Entrecote of venison
CHF 54.50

Alle unsere Wildgerichte werden mit den klassischen Wildbeilagen serviert
all our game dishes are served with classic game side dishes
Wildrahmsauce |Spätzle | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl
wild cream sauce | Spätzle | chestnuts | red cabbage | brussels sprouts

Nur abends ab 18.00 Uhr

Klassiker ab 2 Personen

Dinner classics 2 persons and more
service starts at 6 pm

Wildschlemmerplatte mit Reh, Hirsch, Wachtel…
zweierlei Wildsaucen
Spätzle | Schupfnudeln | Maroni | Rotkraut | Rosenkohl
wild game platter with venison, stag, quail breast
cranberry sauce | mushroom cream sauce
Spätzle | potato noodles | chestnuts| red cabbage | brussels sprouts,
CHF 69.50/Person

Rehrücken am Stück rosa gebraten | zweierlei Wildsaucen
Pilze | Spätzle | Schupfnudeln | Maroni | Rotkraut |Rosenkohl
saddle of venison fried in one piece | two wild game sauces
mushrooms |Spätzle | potato noodles | chestnuts | red cabbage |brussels sprouts
CHF 69.50/Person

DESSERTS

Süße Sünden, die glücklich machen!

MOUSSE SYMPHONY
Zimt | Zartbitterschokolade | Zwetschgen Kompott | Sauerrahm Glace
Duo of mousse | Cinnamon | Dark chocolate | Sour cream ice cream
CHF 16.50

HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE
Himbeeren
Homemade cream pastry | Raspberry
CHF 16.50

VERMICELLE
Baiser | Vanille Glace | Rahm
Chestnut puree | Meringue | Vanilla ice cream | Whipped cream
CHF 15.50

"PATRIK`S" GERÜHRTER SCHWEIZER EISCAFE
Ice Coffee Swiss style
CHF 14.50

KÄSE VARIATION
Liechtensteiner & Schweizerkäse | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
Cheese platter with local & Swiss cheese | Nuts | Grapes | Fig mustard
CHF 19.50

Für die kleinen Gelüste!

AFFOGATO
Vanille Eis | Espresso | Rahm
Vanilla ice cream | Espresso | Whipped cream
CHF 9.50

IRISH COFFEE
Original Irish Coffee
CHF 18.50

GLACE & SORBETS

GLACE:
Vanille | Schokolade | Mocca | Sauerrahm
Vanilla | Chocolade | Mocca | Sour cream

SORBET:
Passionsfrucht | Zitrone | Mango
Himbeere | Zwetschge
Passion Fruit | Lemon | Mango
Raspberry | Plum

Pro Kugel	CHF 5.00
Portion Rahm	CHF 2.50