

M E N U

Tomaten-Pfirsichsalat | Mozzarella | Pesto | Brotchip | Balsamico Vinaigrette
Tomato-Peach Salad | Mozzarella | Pesto | Bread Chips | Balsamic Vinaigrette

ODER

or

Bunter Salat | eingelegtes Gemüse | Cranberry Dressing
Mixed Salad | Pickled Vegetables | Cranberry Dressing

UND / ODER

and / or

Kraftbrühe | Flädli
Beef Broth | sliced thin pancakes

Perlhuhn Brust | Rotweinjus
hausgemachte Nudeln | Gemüse
Guinea fowl breast | Red wine sauce
Homemade pasta | Vegetables

ODER

or

Gebratene Edelfische | Safransauce
Pilaw Reis | Blattspinat
Pan-Fried Premium Fish | Saffron Sauce
Pilaf Rice | Spinach

Sachertorte | Vanilleeis | Rahm
Sacher Torte | Vanilla Ice Cream | Whipped Cream

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 | Chocolate | 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