

M E N U

Pollo Thonato | geräucherte Pouletbrust | Thunfischsauce | Oliven | Karpfern | Parmesan
Smoked chicken breasts | tuna sauce | olives | capers | parmesan cheese

ODER

or

Bunter Salat | gepickeltes Gemüse | Hausdressing
Mixed salad | pickled vegetables | house dressing

UND / ODER

and / or

Gazpacho
Cold vegetable soup

Rindstafelspitz rosa Sous-Vide | Thymianjus
Kräuterkartoffeln | Gemüse
Beef sous- vide | thymejus
Herbal potatos | vegetables

ODER

or

Rotbarschfilet (NO Atlantik Wildfang) gebraten
Safranrisotto | Grillzucchini
Fried redfish
Saffron risotte | grilled zucchini

Orange- creme brulee | Himbeeren | Sauerrahmglace
Orange creme brulee | raspberries | sour creme ice 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

Klassiker

classics

"Löwen Cesar Salat"

Poulet Brust | Minilattich | Champignons | Ei | Parmesan | Croûton | French Dressing

chickenbreast | minilattich | mushrooms | egg | parmesan | croûton | french dressing

CHF 38.50

Backhändel

Pommes frites | Gemüse

Deep fried chicken | pommes frites | vegetables

CHF 38.50

Olmabratwurst

Zwiebelsauce | knusprige Rösti

Olmabratwurst | onion sauce | crispy Rösti

CHF 24.50

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

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

menu salad | house dressing | or menu soup

G'hackets und Hörni

| minced beef | pasta

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

assorted salads or leaf salad | dressing of your choice

CHF 13.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Parmesan

Brotchips | Hausdressing

lamb's lettuce | bacon | egg | parmesan cheese | bread chips | house dressing

CHF 18.50

Hirsch Carpaccio

Haselnussöl | Cranberry | eingelegte Portweinfеige

Venison carpaccio

Hazelnut oil | Cranberry | Pickled port wine figs

CHF 26.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Leberspätzle

clear broth | liver dumplings

CHF 16.50

Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl

pumpkin cream soup | pumpkin seed oil

CHF 15.00

Warme Vorspeise

Warm starter

Gebratene Wachtelbrust

Steinpilzravioli | Wirsinggemüse

roasted quail breast | porcini mushroom ravioli

savoy cabbage

CHF 28.50

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Rotweinjus

gemischte Pilze | Schupfnudel | Herbstgemüse

Beef fillet steak | Red wine jus

mixed mushrooms | potato noodles | fall vegetables

CHF 62.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites | Gemüse

veal Wiener Schnitzel

french fries | vegetables

CHF 48.50

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Blacktiger Riesengarnelen | Thai Currysauce

Shiitakepilze | Basmatireis | Asiagemüse

black tiger prawns | Thai curry sauce

Shiitake mushrooms | basmati rice | asian vegetables

CHF 46.50

Filet vom Zander (Est) | Champagnersauce

Sauerkraut | Petersilienkartoffel

pike-perch filet (Est) | champagne sauce

Sauerkraut | parsley potatoes

CHF 49.50

Fleischlos

Vegetarian food

Erfolgloser Jäger

Spätzle | Schupfnudel | Rahmsauce | Kürbistorte

Rotkraut | Maroni

Failed hunter

Spätzle | potato noodles | cream sauce | pumpkin tart

red cabbage | chestnuts

CHF 36.50

Wildgerichte

Hirschpfeffer | Jägerart | Pfeffersauce

Deer stew | Hunter's style | peppersauce

CHF 42.50

Rehschnitzel Mirza

Venison escalopes Mirza

CHF 52.00

Hirschentrecote

Deer Entrecôte

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 start at 6 pm

Wildschlemmerplatte mit Reh, Hirsch, Wachtel...

zweierlei Wildsaucen

Spätzle | Schupfnudeln | Marroni | 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 | Marroni | 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

Sweets

Maronimousse | eingelegte Zwetschge | hausgemachtes Zwetschgensorbet

Chestnut mousse | marinated plum | homemade plum sorbet

CHF 15.50

Topfenknödel | Apricosenkompott | Streusel

Curd dumplings | Apricot compote | Crumble

CHF 16.50

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 | Sauerrahm

Ice cream | vanilla | chocolate | mocca | sour cream

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone | Himbeer | Mango

Sherbet: plums | passionfruit | lemon | raspberry | mango

Pro Kugel CHF 5.00

Portion Rahm CHF 2.50

Preise inklusive MWST

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)

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

CHF 6.50