

WOHLFÜHLEN
&
GENIESSSEN

VORSPEISEN

BLATTSALAT VOM AUHOF
MIT SALAT DRESSING

14

RANDE & MOZZARELLA DI BUFALA
RANDE MIT BÜFFELMOZZARELLA, CHICOREE-ROSSO SALAT UND HONIG-SENF DRESSING

24

RAVIOLI & EIERSCHWÄMMLI
HAUSGEMACHTE KRÄUTER-RAVIOLI AN SALBEIBUTTER MIT EIERSCHWÄMMLI UND
ZITRONENSCHAUM

25 / 36

GRÜNES GEMÜSE
SALAT MIT ERBSEN, BROCCOLI UND EDAMAME AN SESAMDRESSING MIT DILLÖL

25

VITELLO TONNATO
KALBSCARPACCIO AN THUNFISCHSAUCE, SALSA VERDE UND GURKENVINAIGRETTE

26

GEBEIZTER SAIBLING
IN SELLERIE-APFEL SAUCE MIT DILLÖL, FENCHELSALAT UND GURKE

27

"SUSHI"
THUNFISCH SASHIMI, SUSHIREIS, AVOCADO, SWEETCHILLI UND SOJASAUCE

28

TATAR VOM RIND
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR, MIT BUTTER UND MAGGIA BROT

34 / 44

HAUPTSPEISEN

ALPSTEIN HÜHNCHEN AL LIMONE

POULETBRUST AN ZITRONENSAUCE MIT EIERSCHWÄMMLI UND KRÄUTERRISOTTO
41ö

FISH 'N' CHIPS

ZANDERFILET IM BACKTEIG MIT ERBSENCREME UND POMMES FRITES
42

HACKBRATEN

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE
44

TRÜFFEL CORDON BLEU

MIT PERIGORD- UND SOMMERTRÜFFEL DAZU POMMES FRITES
46

LACHSFILET «NOBU»

LACHSFILET MIT MISO MARINIERT MIT LEMONGRASS-KAROTTENSAUCE UND SOBA NUDELN
47

LAMM & KRÄUTER

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE, BLATTSPINAT UND PARMESANRISOTTO
48

ZANDERFILET

AN KRÄUTERSAUCE MIT ZITRONENRISOTTO UND BLATTSPINAT
49

SPARERIBS

16 STUNDEN GEGART MIT BBQ SAUCE, COLE SLAW SALAT UND POMMES FRITES
49

TAGLIATA VOM RIND

RIBEYE VOM RIND MIT RUCOLA, PARMESAN UND POMMES FRITES
54

RINDSFILET CAFE DE PARIS

RINDSFILET MIT CAFE DE PARIS SAUCE, GEMÜSE UND POMMES ALLUMETTES
59

HERKUNFT

BROT: SCHWEIZ
KALB: SCHWEIZ
RIND: SCHWEIZ
LACHS: SCHWEIZ / NORWEGEN
POULET: SCHWEIZ
LAMM: NEUSEELAND

ÜBER ZUTATEN, ALLERGIEN UND INTOLERANZE FRAGEN SIE UNSERE GASTGEBER

FÜR LEITUNGSWASSER VERRECHNEN WIR EINEN UNKOSTENBEITRAG 5 DL 3.- / 1 L 5.-

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. 8,1% MWST