

WOHLFÜHLEN
&
GENIESSEN

VORSPEISEN

BLATTSALAT VOM AUHOF
MIT SALAT DRESSING
14

KÜRBISSUPPE
VOM HAKAIDO-KÜRBIS MIT KÜRBISKERNE UND KÜRBISÖL
14

NÜSSLISALAT
MIT WACHSEI UND APFEL
18

RANDE & MOZZARELLA DI BUFALA
RANDE MIT BÜFFELMOZZARELLA, CHICOREE-ROSSO SALAT UND HONIG-SENF DRESSING
24

RAVIOLI
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT LAUCH, SELLERIE UND HERBSTROMPETEN IN PILZJUS UND
NUSSBUTTERSCHAUM
25 / 36

SPÄTZLI, TRÜFFEL & SBRINZ
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI AN TRÜFFELSAUCE MIT SBRINZSCHAUH UND STUNDENEI
25

KINGFISH SASHIMI
SASHIMI VON DER GELBFLOSSEN MAKRELE IN GRÜNER GAZPACHO
28

"SUSHI"
THUNFISCH SASHIMI, SUSHIREIS, AVOCADO, SWEETCHILLI UND SOJASAUCE
28

TATAR VOM RIND
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR, MIT BUTTER UND MAGGIA BROH
34 / 44

HAUPTSPEISEN

COQ AU VIN

IN ROTWEIN GESCHMORTES HÜHNCHEN MIT KARTOFFELPÜREE

42

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 AN LEMONGRASS-KAROTTENSAUCE UND SOBA NUDELN

48

LAMM & KRÄUTER

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE, BLATTSPINAT UND PARMESANRISOTTO

49

RINDSVORESSSEN «PEPOSO»

KLASSISCHES SCHMORGERICHT DER TOSKANA MIT KARTOFFELPÜREE UND KAROTTEN

49

GANS

12 STUNDEN GEGARTER GÄNSESCHLEGEL MIT BRATAPFEL, ROTKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

52

RINDSFILET AU POIVRE

RINDSFILET MAGGIA-PFEFFER SAUCE, WILDEM BROKKOLI UND HASSLEBACK OFENKARTOFFEL

59

REHGESCHNETZELTES

AN WALDPILZ-PREISELBEERSAUCE MIT SPÄTZLI UND ROTKRAUT

54

DUETT VOM HIRSCH

FILET UND KOTELETT VOM HIRSCH MIT ROTKRAUT UND SPÄTZLI

56

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