

Wildspezialitäten

Wildschweingeschnetzeltes mit Ginrahmsauce, Weintrauben und Rosinen	45.50
Emincé de sanglier avec sauce au gin à la crème, grappe de raisin et raisin sec Sliced wild boar with creamy gin sauce and grapes et raisin AGKLMO	
Rehschnitzel mit Pilzen und Preiselbeeren an Rahmsauce	47.00
Escalopes de chevreuil avec champignons et airelle rouge, sauce à la crème Roe deer escalopes creamy sauce with mushrooms and lingonberries AGKLMO	
Gebratenes Hirschentrecôte an Lakritzejus und sautierten Steinpilzen	52.50
Entrecôte de cerf, jus de réglisse, cépes sauté Venison sirloin, licorice creamy sauce, sauted porcino AGKLMO	
Klassischer Rehpfeffer Jäger Art	39.00
Civet de chevreuil "Chasseur" Jugged venison stew, hunter's style AGKLMO	
Rehrücken "Weisses Kreuz" ab 2 Personen	pro Person 64.50
Selle de chevreuil richement garnie, à partir de 2 personnes Saddle of roe deer, from 2 guests AGHKLMO	

Fisch

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter	45.00
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette Sauteed perch fillets with almonds and brown butter ADGHLMNO	
Gebratenes Steinbuttfilet mit Hummerrahmsauce und Kürbiskernöl	43.00
Filets de turbot sauté avec bisque d'homard et huile de graines de courge Sauteed turbot filet with lobster sauce and pumpkinseed oil ADGHLMNO	
Heiss geräucherter Schweizer Lachs auf Weisswein-Rahmsauerkraut	44.00
Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute au vin blanc, à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut with white wine ADGLO	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren	45.00
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys AGHLMNO	
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Whiskeysauce	49.00
Filet de boeuf Stroganoff sauce au whiskey Beef tenderloin stroganoff Whiskey sauce AGHLMNO	
Glasiertes Schweinsfilet mit Marronsauce	39.50
Filet de porc glacé, sauce marron Glazed pork tenderloin, chestnuts sauce ACGKLMNO	
Alpstein Ribelmals-Pouletbrust, geschmort im Riesling an Rahmsauce	36.50
Alpstein Ribelmals-Sûpreme de volaille, braisé au riesling, sauce à la crème Alpstein Ribelmals-chicken breast, braised in Riesling, cream sauce AGHLMNO	
Pferdeentrecôte mit Pfifferlingsauce und Feigen	38.50
Entrecôte de Cheval, sauce au chanterelles et figues Horse sirloin, chanterelle in a creamy sauce and figs AGHLMNO	
Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen	pro Person 61.50
Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests ACGLMO	

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl von Marktgemüse serviert. Zur Auswahl, Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes
Aux choix: risotto ou risotto au safran, riz créole, nouilles maison, spätzli, pommes
naturelles, roesti, pommes croquettes ou pommes frites.
All our main dishes are served with seasonal vegetables
risotto, saffron risotto, rice, homemade noodles, spätzli, boiled potatoes, hash brown
potatoes, potatoes croquettes or french fries.

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern verlangen Sie das Extrablatt
beim Service.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt