



KALTE VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate geröstete Kerne Cherry Tomaten Croûtons Kräuter Vinaigrette Mesclun de salade graines grillées tomate cerise coûtons vinaigrette d'herbes (A,M,O)	13
Nüsslisalat getoasteter Ziegenkäse Honig Thymian Apfel Kräuter Vinaigrette Mâche crostini chèvre rôti miel thym pomme vinaigrette d'herbes (A,G,H,M,O)	16.5
Salat mit Butternusskürbis Süsskartoffel Orangen Rucola rote Zwiebeln Baumnüsse Salade de Butternut patate douce orange roquette oignon rouge (O)	14.5
Holz-geräuchertes Rindstartar Wachtelei Senfkaviar Preiselbeeren Crème fraîche Tartare de bœuf fumé œufs de caille caviar de moutarde airelles crème fraîche (C,D M,O,A)	31

WARME VORSPEISEN

Klare Ochsenchwanz-Consommé Morcheln Royal Sherry Consommé de queue de bœuf morilles royal Sherry (A,G,O)	15	
Zwiebelsuppe Greyerzer Käse Blätterteig (15 Min.) Gratinée à l'oignons feuilletée (A,G,H,M,O)	19	
Pochiertes Ei Rotweinsauce Speck Silberzwiebeln Champignons Knoblauch-Croûtons Œuf Meurette sauce vin rouge lard petits oignons glacés champignons croûtons ailés (A,C,G,L,O)	18	
Gebratene Entenleber Apfel Calvados Honig Balsamico Dörrfrüchte Foie gras de canard pomme calvados miel vinaigre balsamique fruits secs (A,G,L,O)	31	
Schnecken Knoblauch Petersilie Butter Baguette	6 Stück	23
Escargot persillade mouillettes (A,R,G,O)	12 Stück	38



HAUPTGÄNGE

Prime Rindsfilet 150gr Pfeffersauce Cognac saisonales Gemüse Schlosskartoffeln Prime filet de bœuf poivre noir concassé cognac légumes de saison Pommes Château (G,L,O)	59
Entenbrust Hypokras Apfel Lauch Sellerie Mousseline Polentaschnitte Magret de canard Hypokras poire mousseline de céleri polenta (A,G,O)	51
Zander Klösschen Morcheln Flusskrebis Pilawreis Quenelle de sandre morille écrevisse riz Pilaf (A,B,C,D,G,L,O)	46

VEGETARISCH

Offener Raviolo geräucherte Randen Ricotta Rucola Pinienkerne geröstete Zwiebeln Raviolo ouvert betterave fumée ricotta roquette pignons de pin oignons frits (A,G,O)	38
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

GESCHMORTES

Hahn Rotweinsauce Speck Silberzwiebeln frische Tagliolini Coq au vin rouge pâte fraîche (A,C,L,O)	48
Blankett vom Kalb Champignons Karotten Lauch Pilawreis Blanquette de veau champignons carotte poireau riz Pilaf (A,G,L,O)	42

GRILL

Prime Rinds Entrecôte 220gr Prime entrecôte de bœuf 220gr	69
Prime Rindsfilet 150gr Prime filet de bœuf	59

eine Garnitur nach Wahl

Pilawreis
Schlosskartoffeln
Polentaschnitte
Tagliolini
Saisonales Gemüse

eine Sauce nach Wahl

Béarnaise (C,G,O)
BBQ (M,O)
Café de Paris (D,G,M,O)

ERKLÄRUNG

Rindfleisch | Schweiz
Kalbfleisch | Schweiz
Schweinefleisch | Schweiz
Ente | Frankreich
Hahn | Frankreich

Eier | Schweiz
Schnecken | Frankreich
Zander | Schweiz
Brot | Schweiz