



HERBST SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat, Baumnüsse
und einem Himbeerdressing
*Deer carpaccio with lambs lettuce, walnuts
and raspberry vinaigrette* 21.00

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen
Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil 14.00

FLEISCH

Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkraut, dazu Marroni
Sliced deer with "Spätzli" and red cabbage, served with chestnut 39.00

Gericht ab 2 Personen pro Person 62.00
Gebratener Rehrücken "Grossmutter Art" mit Preiselbeerjus
serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli
For 2 people: per person
*Saddle of venison on cranberry gravy
served with, red cabbage, chestnuts and "Spätzli"*

DESSERT

Vermicelle 12.00

Coupe Nesselrode 14.00

SUPPEN UND VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Flädli / wahlweise mit Sherry <i>Beef bouillon with pancake strips / optionally with Sherry</i>	14.00/16.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Frenchdressing <i>Lambs lettuce with egg, bacon, croutons, and french dressig</i>	16.00
Blattsalat an Kräutervinaigrette mit Radieschen, Karotten, Gurken und Mais <i>Mixed leaf salad with herbal vinaigrette with radishes, carrots, cucumbers and corn</i>	14.00
Graved Lachs serviert mit Honig-Senf-Dill Sauce Toast und Butter <i>Graved salmon, served with honey-mustard-dill sauce toast and butter</i>	19.50
Rindstatar mit Wachtel-Spiegelei <i>Beef tatar with quail egg</i>	VS 29.00 / HG 38.00 <i>starter / main course</i>

ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbfilet mit Butterrösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)	52.00
<i>Sliced veal "Zurich style" with buttered Rösti (on request with veal kidneys)</i>	
Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit gelben & grünen Bohnen und Fettucini	54.00
<i>Veal steak with morel cream sauce served with yellow & green beans and fettucini</i>	
Rindsfilet "Lucullus" nach altem Zunftrezept mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	59.00
<i>Beef fillet „Lucullus“ old guild recipe with seasonal vegetables and French fries</i>	
Gebratene Rindsfiletwürfel an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Spätzli	45.00
<i>Roasted beef tenderloin cubes with whisky pepper cream sauce vegetables and spaetzli</i>	
Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit Butterrösti	44.00
<i>Calf's liver with shallots and sage, sautéed in butter served with Rösti</i>	

F ISCH

**Knusprig gebackene Eglifilets im Backteig
mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln** 44.00
*Crispy baked perch fillet in frying batter
with sauce tartar and parsley potatoes*

**Gebratenes Zanderfilet an einer Weissweinsauce
mit Wildreis und Blattspinat** 42.00
*Fried pikeperch fillet with white wine sauce
wild rice and leaf spinach*

V EGETARISCH

Maroni-Risotto mit gebratenen Pilzen und Kürbis 32.00
Chestnut risotto with fried mushrooms and pumpkin

D SSERTS

Französische Crème Brûlée aromatisiert mit Vanille <i>French Crème Brûlée flavoured with vanilla</i>		12.00
Parfait Glacé Grand Marnier		13.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco) <i>Sorbet Colonel (lemon sorbet with vodka or prosecco)</i>		14.00
Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleglacé <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream</i>		14.00
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca <i>Ice-cream: Vanilla, chocolate, mocha</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	4.50
Sorbet: Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango <i>Sorbet: strawberry, lemon-lime, mango</i>	Pro Kugel <i>each scoop</i>	4.50

S üsswein

Beerenauslese, J. Umathum, Scheurebe Burgenland,	½ dl	8.50
---	-------------	-------------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

For informations about allergens please ask our employees.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT.