

Speisekarte

KALTE VORSPEISEN

Fein gewürzter Tatar vom Kalbfleisch
serviert mit einem cremigen Sellerie-Trüffelpüree Salatbukett
und einer aromatischen Oliven-Zitronen-Vinaigrette

CHF 25.50

Hausgemachte marmorierte Fischterriner aus edlen Süsswasserfischen,
begleitet von einem Linsen-Gemüse-Salat, Lachsrogen
und einer luftigen Meerrettich-Crème

CHF 21.50

Bunter Kürbis-Nüsslisalat
verfeinert mit nussigem Kürbiskernöl, knusprigem Speck
und luftigem Quinoa-Popcorn

CHF 16.50



SUPPE

Pastinaken-Cremesuppe
verfeinert durch würziges Trockenfleisch und zarten Rohschinken
- ein herbstlich-winterlicher Genuss -

CHF 12.50

Suppe aus gelben Linsen
serviert mit zarten Streifen von geräucherter Forelle
und Limetten-Schaum

CHF 13.50

FISCH

Zartes Thunfischfilet in knuspriger Panade
begleitet von goldbraun gebratenen Jakobsmuscheln.
Dazu eine samtige Mousseline aus Kartoffeln mit feiner Vanillenote
und aromatisch glasiertes Randen-Gemüse

CHF 44.50

Gebratene Seeteufel-Medaillons
an Cynar-Buttersauce Artischocken und Coco Bohnen
dazu Frittierten Basmatikugeln

CHF 44.50

Pochierte Seezungenfilets,
Zitronenravioli mit Basilikum-Pinien-Kernöl
und luftigem Peperoni-Schaum

CHF 44.50

FLEISCH

Sautiertes Kalbsfiletmignon in der Rosmarinkruste
hausgemachten Schlutzkrapfen mit cremiger Taleggio-Kartoffelfüllung
und saisonalem Gemüse

CHF 48.50

Gebratenes Rindfleisch vom Zwischenrippenstück
serviert mit einer kräftigen Kabis-Wurst aus dem Jura
und einem cremigen Kartoffel-Lauch-Gratin

CHF 46.50

Zartrosa gebratene Entenbrust, an pikanten Szechuan-Orangensauce
Sautierte Griess-Kräuterdreiecke
und saisonales Gemüse vom Markt

CHF 39.50

DESSERT

Baileys-Likör Mousse auf aromatischem Kaffee-Gelee
mit zartschmelzenden Vanille-Parfait
und luftigem Haselnussrahm

CHF 16.50

Luftiges Sabayon aus dunklem Bier
serviert mit warmen Zwetschengratin
und cremigem Baumnuss-Eis

CHF 15.50

Fruchtig-exotische Blutorangensuppe mit feiner Kokosnote
dazu eine Mousse aus weisser Schokolade mit Safran

CHF 15.00

Drei verschiedene Eiskugeln nach Wahl
Auswahl variiert saisonal. Fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden.
(auf Wunsch servieren wir Schlagrahm)

CHF 12.50

Regionale Käsevariation mit
hausgemachtem Früchtebrot

CHF 19.50

Degustations-Menü

ab 2 Personen

Fein gewürzter Tatar vom Kalbfleisch, serviert mit einem cremigen Sellerie-Trüffelpüree, Salatbukett und einer aromatischen Oliven-Zitronen-Vinaigrette

* * *

Pastinaken-Cremesuppe verfeinert durch würziges Trockenfleisch und zarten Rohschinken

* * *

Gebratene Seeteufel-Medaillons an Cynar- Buttersauce
Artischocken und Coco Bohnen und
Frittierten Basmatikugeln

* * *

Gebratenes Rindfleisch vom Zwischenrippenstück,
serviert mit einer kräftigen Kabis-Wurst aus dem Jura
und einem cremigen Kartoffel-Lauch-Gratin

* * *

Regionale Käsevariation mit
hausgemachtem Früchtebrot

* * *

Fruchtig-exotische Blutorangensuppe mit feiner Kokosnote,
dazu eine Mousse aus weisser Schokolade mit Safran

Pro Person ohne Wein
CHF 98.00

Erleben Sie das Menü mit passenden Weinen zu jedem Gang

Pro Person
CHF 137.00

Deklarationsliste zur Winterkarte 2025/2026

Vorspeisen

Tatar:

Herkunft: Kalbfleisch Schweiz

Allergene:

Sellerie (im Püree), **Ei** (möglicherweise im Tatar oder Sauce), **Senf** (möglicherweise in der Vinaigrette), **Milch/Laktose** (Trüffelpüree), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Essig in der Sauce)

Fischterrine:

Herkunft: Lachs (*Salmo salar*) aus Aquakultur in Norwegen

Herkunft: Zander (*Sander lucioperca*) Wildfang FAO 05 – Binnengewässer Europa

Lachsrogen (Aquakultur in Norwegen)

Allergene: **Fisch** (Terrine, Rogen), **Milch/Laktose** (Meerrettich-Crème), **Sellerie** (möglicherweise im Salat oder Terrine), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Essig oder Wein im Salat)

Salat:

Herkunft: Schweinefleisch Schweiz

Allergene: **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Essig im Dressing), **Schweinefleisch** (Speck), **Schalenfrüchte** (Kürbiskerne), **Glutenhaltiges Getreide** (je nach Zubereitung des Quinoa-Popcorns), **Sellerie** (möglicherweise im Dressing)

Suppen

Pastinaken-Cremesuppe:

Herkunft: Trockenfleisch und Rohschinken Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Rahm oder Butter in der Suppe), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schweinefleisch**, **Rindfleisch** (Rohschinken, Trockenfleisch), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Linsen Püree Suppe:

Herkunft: Forelle (*Oncorhynchus mykiss*) – aus Aquakultur in der Schweiz

Allergene: **Fisch** (Forelle), **Milch/Laktose** (Schaum, Butter oder Rahm in der Suppe), **Sellerie** (möglicherweise im Fond oder Linsenbasis), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Fisch

Herkunft: Thunfisch (*Thunnus albacares*) – Wildfang aus dem Westpazifik (FAO 71)

Herkunft: Jakobsmuscheln (*Pecten maximus*) – Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Thunfisch), **Weichtiere** (Jakobsmuscheln), **Glutenhaltiges Getreide** (Weizenmehl in der Panade), **Ei** (in der Panade und Mousseline), **Milch/Laktose** (Butter, Rahm in Mousseline und Gemüseglasur), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond oder Mousseline), **Schwefeldioxid/Sulfite** (Wein oder Fond zur Glasur)

Herkunft: Seeteufel (*Lophius piscatorius*) – Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Seeteufel), **Milch/Laktose** (Butter in Sauce und Gemüse), **Glutenhaltiges Getreide** (Panade der Reisbällchen, je nach Zubereitung), **Ei** (in Panade oder Bindung), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Cynar in der Sauce)

Herkunft: Seezunge (*Solea solea*) – Wildfang aus dem Nordostatlantik (FAO 27)

Allergene: **Fisch** (Seezunge), **Glutenhaltiges Getreide** (Ravioliteig), **Ei** (Ravioliteig, Schaumbindung), **Milch/Laktose** (Butter, Rahm im Schaum), **Schalenfrüchte** (Pinienkerne), **Sellerie** (möglicherweise im Fond oder Raviolifüllung), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Fleisch

Herkunft: Kalbsfilet Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Taleggio, Butter, Rahm), **Glutenhaltiges Getreide** (Schlutzkrappen-Teig), **Ei** (Teig oder Bindung), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Fond)

Herkunft: Zwischenrippenstück vom Rind Schweiz

Allergene: **Milch/Laktose** (Gratin, Butter, Rahm), **Sellerie** (im Gratin oder Wurstgewürz), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder Essig im Kabis), **Senf** (möglicherweise in der Wurst), **Schweinefleisch** (in der Kabis-Wurst)

Herkunft: Entenbrust aus Schweizer Zucht

Allergene: **Glutenhaltiges Getreide** (Hartweizengriess in den Kräuterdreiecken), **Milch/Laktose** (Butter oder Rahm in Beilagen oder Sauce), **Sellerie** (möglicherweise im Gemüsefond oder Sauce), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein, Fond oder Zitruskomponenten), **Ei** (möglicherweise in der Bindung der Griess-Dreiecke)



Dessert

Baileys-Mousse:

Allergene: **Milch/Laktose** (Mousse, Halbgefrorenes, Rahm), **Ei** (Mousse, Halbgefrorenes), **Haselnüsse** (Haselnussrahm), **Schwefeldioxid/Sulfite** (im Likör), **Glutenhaltiges Getreide** (möglich bei Gelee-Zubereitung mit Bindemittel)

Sabayon:

Allergene: **Milch/Laktose** (Sabayon, Eis), **Ei** (Sabayon, Eis), **Schalenfrüchte** (Baumnüsse), **Glutenhaltiges Getreide** (Bier), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Wein oder getrockneten Früchten)

Blutorangen-Kokossuppe:

Allergene: **Milch/Laktose** (Schokoladenmousse), **Ei** (Mousse), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Verwendung von Zitruskomponenten oder Wein), **Soja** (möglich in weisser Schokolade)

Verschiedene Eissorten:

Allergene (je nach Sorte): **Milch/Laktose**, **Ei**, **Schalenfrüchte** (z. B. Pistazie, Haselnuss), **Soja** (z. B. in Schokolade), **Glutenhaltiges Getreide** (z. B. Cookies, Streusel), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei Fruchtkomponenten)

Brot

Herkunft: Schweiz

Allergene (je nach Rezeptur): **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer), **Milch/Laktose** (z. B. in Brioche, Butterzopf), **Ei** (z. B. in Brioche, veredelten Teigen), **Schalenfrüchte** (z. B. Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln), **Sesam** (z. B. auf Brötchen), **Soja** (möglich in Backmischungen), **Schwefeldioxid/Sulfite** (bei getrockneten Früchten im Früchtebrot)

- Informationen zu Allergenen und Herkunft der Fisch- und Fleischprodukte finden Sie in unserer Deklarationsliste.
- Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer.