



## 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 Fischterrine 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

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



## SUPPE

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

CHF 12.50

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

CHF 13.50

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



## 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 frittierte Risottokugeln

CHF 44.50

Pochierte Seezungenfilets,  
cremiger Safranrisotto mit Roggenbrotchips  
und Nolly-Pratsauce

CHF 44.50

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



## FLEISCH

Sautiertes Kalbsfiletmignon in der Rosmarinkruste  
Risotto mit Weisswein parfümiert und saisonalem Gemüse

CHF 48.50

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

CHF 46.50

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

CHF 39.50

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



## 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  
Früchtebrot

CHF 19.50

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



# 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  
Frittierte Risottokugeln

\* \* \*

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

\* \* \*

Regionale Käsevariation mit  
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

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



## 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)

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



## 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 Gemüsegglasur), **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** (Schlutzkrapfen-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)

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



## 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.