

Winter-Hits

Vorspeisen

Wintersalat mit Honig-Senfsauce

mit Kürbiskernen, Radieschen, Äpfeln und Croûtons

Fr. 13.50

mit geräucherten Hirschstreifen

Fr. 16.50

Entenleber mit Trüffelrisotto

an Orangen-Chutney

Fr. 18.50

Vegetarische Wildgerichte

Winterliches Allerlei

mit Champagnerkraut, Rotkraut, Rosenkohlblättern,

Wurzelgemüse, Wirsing

und Ofenkartoffel an Sauerrahm

Fr. 28.00

Marronignocchi mit Kürbisschaum

Salbeibutter und Wirsing

Fr. 28.00

Fischgerichte

Jakobsmuscheln gebraten

mit Trüffelnudeln, Haselnusscrumble und Rucola

Fr. 39.00

Wolfsbarschfilet gebraten

auf Kürbis-Wirsingragout mit Cranberries-

Mandelbutter und Salzkartoffeln

Fr. 38.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

Rinds-Tatar „Französisch“

mit Trüffel, Ziegenkäse und süssen Schalotten

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac
und

scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast
und Butter.

Rinds-Tatar „Italienisch“

mit Parmesan, Oliven, Grappa und getrockneten

Tomaten serviert mit Focacciabrot

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild
gewürzt.

100 gr. Fr. 26.00

180 gr. Fr. 34.00

Fleischgerichte

Entenbrust

gebraten auf Champagnerkraut an
Orangenbuttersauce und Kartoffelterrine

Fr. 38.00

Rindsfilet „Rossini“

mit Entenleber, Trüffeljus auf Babyblattspinat
und Süsskartoffelstock

Fr. 52.00

Rindsbraten „Suure Mocke“

mit winterlichem Gemüse und Serviettenknödel

Fr. 36.00

Rehrücken mit Baumnusskruste

gebraten an einer Muscat-Traubensauce mit
winterlichem Gemüse und Spätzle

Fr. 49.00