

| kalte vorspeisen |

blattsalat gemüsestreifen kerne	9
nüsslisalat an preiselbeerdressing	11
speck ei croutons	14
gebratene rehleber	22
rindstatar briochetoast peperoncini wachtelei mild rassig feurig	23 39
terriner kürbis ziegenfrischkäse eierschwämmli	19

«essen ist ein bedürfnis, geniessen ist eine kunst»

| suppen |

dättwiler kürbis zitronengras kokosmilch	14
wildgulasch suppe rassig	16
tagessuppe	11

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Provenienzen Fleisch & Fisch:

Lamm und Rind aus der Schweiz

Kalb und Schwein aus der Schweiz | Tomahawk von Kanada

Poulet aus der Schweiz | Reh und Wildschwein aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Frankreich | Saibling aus dem Genfer See

| warme vorseisen |

agnolotti wildfüllung butter salbei	24
fettucine peperoncini knoblauch meeresfrüchte	27

«man soll dem leib was gutes tun,
damit die seele lust hat, darin zu wohnen»

| fischgerichte |

wolfsbarsch kürbis maggiapfeffer kartoffel	45
saibling schweiz champagnersauerkraut salzkartoffeln schnittlauch	41
tagesfisch	41

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Provenienzen Fleisch & Fisch:

Lamm und Rind aus der Schweiz

Kalb und Schwein aus der Schweiz | Tomahawk von Kanada

Poulet aus der Schweiz | Reh und Wildschwein aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Frankreich | Saibling aus dem Genfer See

| fleischgerichte |

saltimbocca reh jus kürbis-marronirisotto	45
rehpfeffer jäger art klassische wildgarnituren	43
perlhuhnbrust calvadossauce klassische wildgarnituren	41
reh stroganoff vodka peperoni cornichon champignons	45

«die wahrheit ruht auf dem boden des kochtopfes»

| vegetarische köstlichkeiten |

vegetarischer herbststeller	34
risotto jersey blue karotte walnuss	34
empfehlung der küche	31

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Provenienzen Fleisch & Fisch:

Lamm und Rind aus der Schweiz

Kalb und Schwein aus der Schweiz | Tomahawk von Kanada

Poulet aus der Schweiz | Reh und Wildschwein aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Frankreich | Saibling aus dem Genfer See

| pinte klassiker |

kalbschnitzel wiener art zitrone kartoffelsalat preiselbeere	36 43
bierschwein cordon bleu landrauchschinken gruyère paniert gemüse	35
kalbfleisch streifen rahmsauce champignon gemüse	45
kalbsleber kräuter zwiebel madeira jus knoblauch butter	36 41
prime rind entrecôte café de paris gemüse jus	46

zu diesen gerichten servieren wir die beilage ihrer wahl. wir beraten sie gerne.

«glück ist das einzige gut, welches sich verdoppelt,
wenn man es teilt»

| zwei personen | zwei gänge |

tomahawk kanada black angus jus gemüse beilage	p.p. 69
rehrücken eierschwämmli wildrahmsauce klassische wildgarnituren	p.p. 66

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Provenienzen Fleisch & Fisch:

Lamm und Rind aus der Schweiz

Kalb und Schwein aus der Schweiz | Tomahawk von Kanada

Poulet aus der Schweiz | Reh und Wildschwein aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Frankreich | Saibling aus dem Genfer See

| desserts |

belgische waffel kürbisglacé	16
schokoladenküchlein halbflüssig sauerrahmglacé	15
süssmostcrème dättwiler art	11
vermicelles meringues schlagrahm	15

| coupe's |

vanilleglacé kaffeeglacé ristretto baileys rahm	14
zitronensorbet xellentwodka minze	15
zwetschensorbet vieille prune	15
vanilleglacé vermicelles meringues rahm	15

| premium glacé von «lipp les artisanales» |

vanille kaffee schokolade haselnuss sauerrahm zitronen erdbeer zwetschge	
pro kugel	5
mit rahm	1

| käse variation |

schweiz frankreich fruchtebrot birnenbrot feigensenf	18
---	----

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Provenienzen Fleisch & Fisch:

Lamm und Rind aus der Schweiz

Kalb und Schwein aus der Schweiz | Tomahawk von Kanada

Poulet aus der Schweiz | Reh und Wildschwein aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Frankreich | Saibling aus dem Genfer See