

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

HERBSTSALAT		17.50
mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen		
SALATKOMPOSITION		19.50
mit gebratenen Waldpilzen an Nussauce		
HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN		26.--
Preiselbeerchutney		
DUO VON DER ENTENLEBER (Terrine und gebratene Entenleber)		32.--
mit knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne		
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH		28.--
mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio		
	gross	52.--
CHICORÉE SALAT MIT REHSCHINKEN UND NÜSSEN		21.--
Orangen-Ingwer Dressing		
BEEFSTEAK TATAR	klein	28.50
frisch zubereitet, nach Wunsch: mild, würzig oder rassig		
	gross	39.50
LEICHT ANGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO		28.--
Olivenöl, Parmesan, Salatstrauss		
NÜSSLISALAT		16.50
mit Speck und Ei		
oder		
mit Rehschinken		
		20.50
GEMISCHTER SALAT		14.50
GRÜNER BLATTSALAT		13.--

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt

RAVIOLI HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO

HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Vorspeise	26.50
	als Hauptgang	39.50
TAGLIOLINI À LA MÉDITERRANÉE mit grilliertem Gemüse		39.--
CREMIGER RISOTTO mit marmoriertem Herbsttrüffel und kleinem Gemüse	als Vorspeise	27.--
	als Hauptgang	42.--
HERBSTLICHER GEMÜSETELLER mit Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte, Butterspätzli Wildrahmsauce		41.--
	mit Sauce	44.--

COUPES

CHF

ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.--
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune	19.--
COUPE DÀNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50
	gross 16.50
VERMICELLES mit Meringue und Rahm	klein 15.50
	gross 17.50
COUPE NESSELRODE mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm	klein 15.50
	gross 17.50
EISKAFFEE Moccaglace und Rahm	15.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	11.50
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.--

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Birne, Limette, Mango, Zwetschge	pro Kugel	5.30
	mit Rahm plus	1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca, Caramel	pro Kugel	5.30
	mit Rahm plus	1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

MARONIKUCHEN mit Sauerrahmglace	18.50
APFELKÜCHLEIN mit Moscatoschaum und Vanilleglace	klein 15.50 gross 17.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.50
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Caramelglace	19.50
CALVADOS SABAYONE mit Birnensorbet	19.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.--
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

Unsere Sorbets und Rahm Glaces werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtmark, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahm Glace ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Produkte, welche, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden

SUPPEN

CHF

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE mit Kürbiskernen	16.50
HASELNUSSSCHAUMSUPPE mit Rehschinken	18.50
APFELSCHAUMSÜPPCHEN mit Trauben und gebratener Entenleber	25.-- ohne Leber 17.50

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SAIBLINGSFILET an Weissweinsauce, Reis und Gemüsebouquet	49.--
FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET (Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette) an Champagnersauce und Salzkartoffeln	63.-
GRILLIERTER THUNFISCH rosa gebraten, auf Cous Cous und Tomaten-Zitronenschaum	58.--
ZANDERFILET IN ROSMARINBUTTER GEBRATEN auf Spinatbeet, Beurre blanc und Salzkartoffeln	52.--

FLEISCHGERICHTE

RINDSFILETWÜRFEL AN ROTWEINSAUCE Kartoffelgratin und Gemüse	54.--
ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti	52.--
KALBSLEBER KRONE ART mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	49.--
(US) RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites	Rinds 63.-- Bison 63.--
RINDSFILET SAUCE BORDOLAISE (AU) auf Herbstgemüse und Kartoffelgratin	62.--
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	37.-- Plus 11.--

Fleischdeklaration: Wild ist aus der Schweiz, Deutschland und Österreich
Geflügel/Frankreich, Kalbs- und Schweinefleisch/Schweiz
*Rind- und Bisonentrecôte / USA/Canada, Rindsfilet/Australien
*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Lachs/Schottland, Stör/Italien, Zander/Estland Binnenfischerei
Saibling/Island, Loup de Meer/Griechenland, Thunfisch/Philippinen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz/Deutschland

WILDSPEZIALITÄTEN

CHF

WILDGESCHNETZELTES Waldpilzen, Preiselbeer-Wildrahmsauce, Maroni Früchte und Butterspätzli	46.--
REHPFEFFER „GRAND-MÈRE“ Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	49.--
REHSCHNITZEL an Preiselbeer-Wildrahmsauce, Rotkraut Maroni und Butterspätzli	54.--
PERLHUHNBRUST auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce Maroni und Kartoffel-Apfelgratin	54.--
REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE Selleriepüree, Romanesco Maroni und Butterspätzli	61.--
HIRSCHKALBSFILET (NZ) an Calvados Sauce, Rosenkohl, Maroni und Baumnussspätzli	59.--

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“ <i>AB 2 PERSONEN</i> Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte Wildrahmsauce und Butterspätzli	Pro Person 68.--
--	------------------