

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.--
BEEFSTEAK TATAR	klein	29.50
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	12.--
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	15.--

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Birne, Limette, Mango, Zwetschge	pro Kugel 5.50 mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca, Caramel	pro Kugel 5.50 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.--
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	54.--
Kartoffelgratin und Gemüse	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	53.--
Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti	
KALBSLEBER KRONE ART	49.--
mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	
(US) RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI	Rinds 63.-- Bison 63.--
überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites	
RINDSFILET SAUCE BORDOLAISE (AU)	62.--
auf Herbstgemüse und Kartoffelgratin	
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN	37.--
Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	
	Plus 13.--

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: Stör/Italien, Zander/Estland Binnenfischerei
Saibling/Island, Thunfisch/Philippinen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz/Deutschland

WILDSPEZIALITÄTEN

CHF

WILDGESCHNETZELTES	48.--
Waldpilzen, Preiselbeer-Wildrahmsauce, Maroni Früchte und Butterspätzli	
REHPFEFFER „GRAND-MÈRE“	49.--
Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	
REHSCHNITZEL	54.--
an Preiselbeer-Wildrahmsauce, Rotkraut Maroni und Butterspätzli	
PERLHUHNBRUST	54.--
auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce Maroni und Kartoffel-Apfelgratin	
REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE	61.--
Selleriepüree, Romanesco Maroni und Butterspätzli	
HIRSCHKALBSFILET (NZ)	59.--
an Calvados Sauce, Rosenkohl, Maroni und Baumnusspätzli	

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