

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

1. HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN

Preiselbeerchutney

2. HASELNUSSSCHAUMSUPPE

mit Rehschinken

3. HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI

mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen

4. REHENTRECÔTE MIT BLAUBEERENSAUCE

Selleriepüree, Romanesco, Maroni und Butterspätzli

oder

PERLHUHNBRUST

auf Sauerkraut mit gebratener Entenleber an Thymian-Honigsauce
Maroni und Kartoffel-Apfelgratin

5. KÄSEVARIATION

6. ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET

mit Vieille Poire

PREISE

Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET	119.--
5-GANG-MENU (zwei Vorspeisen)	109.--
4-GANG-MENU (zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)	99.--
3-GANG-MENU (eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)	92.--

Lieber Gast

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

SALATE UND VORSPEISEN CHF

HERBSTSALAT	17.50
mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	
SALATKOMPOSITION	19.50
mit gebratenen Waldpilzen an Nusssauce	
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	
LEICHT ANGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO	28.--
Olivenöl, Parmesan, Salatstrauss	
BEEFSTEAK TATAR	klein 28.50
frisch zubereitet, nach Wunsch; mild, würzig oder rassig	gross 39.50
NÜSSLISALAT	
mit Speck und Ei	16.50
oder	
mit Rehschinken	20.50
GEMISCHTER SALAT	14.50
GRÜNER BLATTSALAT	13.--

COUPES CHF

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

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET	pro Kugel 5.30
Erdbeere, Birne, Limette, Mango, Zwetschge	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 Rahmglacés werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtmarm, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé 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
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.--

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.--

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“ AB 2 PERSONEN Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte Wildrahmsauce und Butterspätzli	68.--

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