

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 mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	17.50
SALATKOMPOSITION mit gebratenen Waldpilzen an Nussauce	19.50
HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN Preiselbeerchutney	26.--
DUO VON DER ENTENLEBER (Terrine und gebratene Entenleber) mit knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne	32.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
LEICHT ANGERÄUCHERTES HIRSCHCARPACCIO Olivenöl, Parmesan, Salatstrauss	28.--
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet, nach Wunsch; mild, würzig oder rassig	klein 29.50 gross 39.50
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei oder mit Rehschinken	16.50 20.50
GEMISCHTER SALAT	14.50
GRÜNER BLATTSALAT	13.--

COUPES

CHF

ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.--
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune	19.--
COUPE DÂNEMARK 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

DESSERTKÖSTLICHKEITENCHF

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

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

SUPPENCHF

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE	16.50
mit Kürbiskernen	
HASELNUSSSCHAUMSUPPE	18.50
mit Rehschinken	
APFELSCHAUMSÜPPCHEN	25.--
mit Trauben und gebratener Entenleber	ohne Leber 17.50
RAVIOLI HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO	
HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI	als Vorspeise 26.50
mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Hauptgang 39.50
TAGLIOLINI À LA MÉDITERRANÉE	39.--
mit grilliertem Gemüse	
CREMIGER RISOTTO	als Vorspeise 27.--
mit marmoriertem Herbsttrüffel und kleinem Gemüse	als Hauptgang 42.--
HERBSTLICHER GEMÜSETELLER	41.--
mit Rotkraut, Maroni, Pilzragoût, Früchte, Butterspätzli	
Wildrahmsauce	mit Sauce 44.--

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
Kartoffelgratin und Gemüse

54.--

ZÜRCHER GESCHNETZELTES
Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti

53.--

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 13.--

WILDSPEZIALITÄTEN

CHF

WILDGESCHNETZELTES
Waldpilzen, Preiselbeer-Wildrahmsauce, Maroni
Früchte und Butterspätzli

48.--

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

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz/Deutschland