



Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli 21
Lambs lettuce with roasted chanterelles

Nüsslisalat mit gehacktem Ei	15
Lambs lettuce with eggs	

Kopfsalat mit Radiesli	12
Lettuce with radish	

Brüssellersalat mit Roquefort & Kastanien an Senfdressing Brussel salad with Roquefort cheese & walnuts	21
---	-----------

Brunnenkresse mit gehacktem Ei Pikant an feiner Senfsauce Watercress with eggs	17
--	-----------

Kürbis-Kastanien Suppe	16
Muscat Kürbis & Kastanien	
Pumpkin & chestnut soup	

Als Vorspeise oder Hauptgang
Starters or main course

Tatar vom Rind 28 / 38
Nach Ihrem Wunsch zubereitet, serviert mit Toast
Beef tatar with butter & toast

Rinds-Carpaccio 29 / 42
Vom Filet geschnitten mit Brunnenkresse,
Parmesan, Olivenöl & Zitrone

Saisonale, auserlesene Vorspeise–Spezialitäten

Gebratene Eierschwämmli mit Kräutern 24

Chanterelles roasted with herbs

Gebratene Steinpilze je nach Markt erhältlich **27**
Mit Kräutern, Zwiebel & Garlic im Olivenöl gebraten
 Porcini roasted with herbs

Crevettencocktail mit Avocados 25
Shrimp cocktail with avocado

Artischocken gebraten je nach Markt erhältlich **25**
mit Champignons & Parmesanhobel
Artichoke, mushrooms and parmiggiano

Toast mit Eierschwämmli 26
Gebraten mit einem Schuss Rahm
Roasted chanterelles with cream

Toast mit Steinpilzen 29
Gebraten mit einem Schuss Rahm
Roasted porcini with cream

Als Vorspeise oder Hauptgang

Kalbfleischravioli 27 / 39
an brauner Butter & Parmesan serviert
Veal ravioli with butter

Spinat-Ricotta Tortelloni 24 / 36
an Parmesansauce
With parmigiano sauce

Steinpilz Ravioli 26 / 38
an zarter Parmesansauce
Porcini ravioli with cream sauce

Tagliatelle Porcini 26 / 38
Mit gebratenen Steinpilzen & Kräutern

Rigatoni Chef vegetarisch 24 / 35
 Tomaten, Peperoncini, Rahm & Vodka
 Tomato, chili, cream & vodka

Deklarationen

Brötlein CH / Gemüse & Salate soweit möglich regional
Fleisch allgemein Schweiz / Alle Saucen hausgemacht
Kalbfleisch CH / Rind ARG, CH Eglı OEU, Wolfbarsch GR, Wild AT, EU
Alle Preise inklusive 8.1% MWSt

Speisekarte-Abend-Wild-Herbst-26-27

Zuschläge

Werden als Hauptgang nur eine Vorspeise bestellt verrechnen wir 6 Franken



Lieblingsgerichte

Vom Lavastein-Grill

Kalbskotelett
Saftiges Schweizer Kalbskotelett aus der
Veal cutlet

Kalbskotelett Porcini
Mit gebratenen Steinpilzen & Kräutern
With peperoncini, onions & garlic

Rindsfilet Black-Angus Argentinien
Ladies Cut 130 gr
Gentlemens Cut 200 gr
Beef tenderloin from center cut

Kalbspaillard
mit Fleur du sel & Zitrone
Grilled veal escalope with sea salt & lemon

Entrecôte vom Angus Beef
Saftiges, argentinisches Angus Beef
Beef sirloin

Fisch

Zander gebacken
Hausgemacht mit zartem Bierteig & Tartarsauce
Fried battered perch filet

Eglifilet meunière
Fangfrisch, im Butter gebraten mit Mandeln
Roasted perch fillet in butter

Wolfbarsch / Loup de mer
Mediterran gebraten mit Tomaten, Pinien,
Kapern und Oliven
Seabass prepared in a mediterranean style, tomato, caper, pine nuts

Aus den Ofen

Französisches Cogulet (Mistchratzerli)
Mit Butter oder Knoblauch, Peperoncini & Rosmarine
French Baby chicken

Wild aus Österreich und Europa

Zu allen Wildgerichten servieren Rotkraut,
glasierte Marroni, Rosenkohl, Apfel und Spätzli
Chestnut, apple, Brussels sprout, Spätzli

Gemsragout mit Pilzen 49
Zartes Gamsfleisch, Pfifferlinge & Steinpilze

Rehpfeffer Chefs Art 49
Für Liebhaber immer ein Genuss, mit Speck, Crouton
Champignons & Silberzwiebeln

Wildgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 46
Reh & Hirschfilet gemischt

Rehschnitzel 52
Feine Rehschnitzel vom besten Stück
Serviert an Wildrahmsauce

Rehrücken pP 64
Bitte Vorbestellen
Serviert mit Wildrahmsauce

Hirschfilet mit Steinpilzen 52
Zarte Hirschfiletmedaillon mit Steinpilzrahmsauce

Wild-Herbstteller Vegetarisch 38
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel & Spätzli

Beliebte Klassiker

Wienerschnitzel 49
Zartes Kalbsfleisch in Brösel gebacken
Breaded veal escalope

Osso Bucco 49
In kräftiger Rotweinsauce geschmort
Braised veal shank

Kalbsgeschnetzeltes „ zürcher Art“ 52
Champignons, Rahm, Weisswein
Veal zurich style, cream, white wine & mushrooms

Rindsfilet Gulasch Stroganoff 52
Paprika, Rahm, Essiggurken, Zwiebel & Champignons
Beef fillet stroganoff

Kalbsleber gebraten 49
Frische handgeschnittene Kalbsleber mit Salbei
Zwiebeln & Butter gebraten
veal liver roasted with onions and butter

Beilagen / Sides

zu allen a la Carte Gerichten eine Beilage inbegriffen
Zusätzliche Beilage 9

Safranrisotto / Weissweinsrisotto / Rosmarinekartoffeln
Pommes Allumettes / Spätzli / Rösti / Salzkartoffeln
Taglierini / Reis
Saisonales Mischgemüse / Cream-Spinat mit Mascarpone

Saucen & Butter
Kräuterbutter / Café de Paris Sauce