

Vorspeisen / starters

	70g klassisches Tatar vom Schweizer Rind mit Café de Paris Mayonnaise und Toast	24
	Classic Swiss beef tartar with Café de Paris mayonnaise and toast	
	Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein	Aufpreis 8/6/6
	On request with Cognac, Calvados or Port wine	Surcharge 8/6/6
	Hausgebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof an Meerrettichmayonnaise	20
	Home pickled salmon trout from Kundelfingerhof with horseradish mayonnaise	
	Duo von der roten und gelben Zentralschweizer Rande mit veganem Fetakäse	19
	Duo of red and yellow Central Swiss beet root with vegan Feta cheese	
	Burrata mit Tomaten und Aceto Balsamico	19
	Burrata with tomatoes and Aceto Balsamico	
	Vegane Kichererbsen-Bowl mit Rohkostgemüse und Bergminz-Vinaigrette	17
	Vegan chickpea bowl with raw vegetables and mint vinaigrette	
	Gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing und Bergkräuter Croûtons und Speckwürfel	15
	Mixed leaf salad with passionfruit dressing and mountain herb croûtons and bacon cubes	
	Gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing und Bergkräuter Croûtons (vegan)	13
	Mixed leaf salad with passionfruit dressing and mountain herb croûtons (vegan)	
	Tomatencremesuppe mit Kräuter-Crème Fraîche (vegan möglich)	13
	Tomato cream soup with herb crème fraîche (vegan option available)	
	Gelbe Peperoni Suppe mit gegrillter Riesengarnele	15
	Yellow capsicum soup with grilled king prawn	
	Tomatisierte Tessiner Gemüsesuppe (vegan)	13
	Tomato infused vegetable soup from Ticino (vegan)	

Preise in CHF, inklusive MwSt. & Bedienungsgeld

Rates in CHF, including VAT & service charge

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Gerichte Allergene enthalten.

Fragen Sie bitte unser Service Personal.

Please note that some of our dishes contain allergens,

please ask a member of our team and we'll be happy to explain.

Pasta und Risotto / pasta and risotto

Morchel Triangoli mit halbdgetrockneten Kirschtomaten in Nussbutter und Grana Padano Flocken Morel Triangoli with semi-dried cherry tomatoes with nut butter and Grana Padano flakes	29
Penne in Pesto mit Kirschtomaten und Burrata (vegan möglich mit Feta) Penne pasta with pesto with cherry tomatoes and burrata (vegan option available with Feta cheese)	27
Strozzapreti mit Urner Rindsbolognese und Grana Padano Strozzapreti pasta with beef Bolognese from Uri and Grana Padano	27
Cremiges Tessiner Risotto alla parmigiana mit mediterranem Gemüse (vegan möglich) Creamy Parmesan Risotto made from Ticino rice with Mediterranean vegetables (vegan option available)	26

Preise in CHF, inklusive MwSt. & Bedienungsgeld

Rates in CHF, including VAT & service charge

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Gerichte Allergene enthalten.


Fragen Sie bitte unser Service Personal.

Please note that some of our dishes contain allergens,
please ask a member of our team and we'll be happy to explain.

Hauptgerichte / mains

Kalbsschmorgeschnetzeltes **39**
in kräftigem Champignonrahm mit hausgemachtem Butterrösti
 Braised veal strips
 in a rich mushroom cream sauce with homemade butter rösti

Schweizer Pouletbrust Supreme an Thymianjus, **38**
Tessiner Risotto und gegrillten Auberginen
 Swiss chicken breast with thyme sauce,
 risotto and grilled eggplants

 **Dinkelgeschnetzeltes in Champignonrahm** **36**
mit hausgemachtem Rösti sautiert in Sonnenblumenöl (vegan)
 Spelt strips in a creamy mushroom sauce
 with homemade rösti sautéed in sunflower oil (vegan)

Schnitzel Wiener Art vom Ostschweizer Kräuterschwein **34**
mit Hauspommes und Beilagensalat
 Herb fed pork schnitzel
 with homemade fries and side salad

130g klassisches Tatar vom Schweizer Rind **32**
mit Café de Paris Mayonnaise,
zur Wahl mit Toast **oder Hauspommes**
 Classic Swiss beef tartar
 with Café de Paris mayonnaise,
 your choice of toast **or** fries
Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein **Aufpreis 8/6/6**
 On request with Cognac, Calvados or Port wine **Surcharge 8/6/6**

Prime Beef Burger im Sauerteigbun **29**
200g Black Angus Beef, BBQ Sauce, Salat,
Tomate und Salatgurken
Zur Wahl mit Hauspommes **oder Beilagensalat**
 Prime Beef Burger in sourdough bun
 200g Black Angus Beef, BBQ sauce, lettuce, tomato, cucumber
 your choice of fries **or** side salad

Hauptgerichte – aus dem Wasser / mains – from the sea

Gebratene Lachstranche an Safran-Buttersauce Zucchettigemüse und Tagliolini	39
Pan fried salmon with a saffron butter sauce, zucchini and tagliolini	
Kross gebratenes Zanderfilet an Tessiner Weissweinsauce, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	38
Crispy pan fried pike perch filets in a creamy white wine sauce, Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	

Preise in CHF, inklusive MwSt. & Bedienungsgeld

Rates in CHF, including VAT & service charge

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Gerichte Allergene enthalten.

Fragen Sie bitte unser Service Personal.

Please note that some of our dishes contain allergens,
please ask a member of our team and we'll be happy to explain.

Steaks/ Cuts

Schweizer Freilandfleisch:

Rindsfilet vom Schweizer Freilandrind Free range Swiss Beef Fillet	200g	62
Entrecôte vom Schweizer Freilandrind Free range Entrecôte	250g	56
Kotelette vom Ostschweizer Kräuterschwein mit Fett und Schwarte Herb fed Swiss pork chop with fat and pork rind	330g	39

Bitte wählen Sie eine Beilage und eine Sauce zu Ihrem Cut:
Please choose a side dish and a sauce to your cut:

Unsere Saucen:
Our sauces:

Hauspommes / homemade fries
Saisonales Marktgemüse / seasonal vegetables
Beilagensalat / side salad
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes

Rotweinjus / red wine jus
Pfeffersauce / pepper sauce
Kräuterbutter / herb butter

Alle Cut Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
All cut information refers to the raw weight

Desserts / desserts

Mousse von dunkler Premiumschokolade auf Aprikosenkompott 13
Premium dark chocolate mousse with apricot stew

Tiramisu mit Beeren 13
Tiramisu with berries



Holunderblüten Panna Cotta mit Erdbeersauce (vegan) 13
Elderflower panna cotta with strawberry sauce (vegan)

Klassische Crème Brûlée mit Glace nach Wahl 13
Classic Crème Brûlée with ice cream of your choice

Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl (vegan möglich) 11
Fresh fruit salad with ice cream of your choice (vegan option available)

Kugel Glace 4
Vanille/ Schoggi/ Erdbeer/ Kaffee/ Haselnuss
Scoop of ice cream
Vanilla/ chocolate/ strawberry/ coffee/ hazelnut

Kugel Sorbet 4
Zitrone/ Aprikose/ Himbeere/ Mango
Scoop of sorbet
lemon/ apricot/ raspberry/ mango

Schlagrahm 1
Whipped cream

Deklaration Herkunft / declaration of origin

Fisch/ fish

Zander – Schweiz / Estland

Pike perch – Switzerland / Estonia

Lachs - Norwegen

Salmon – Norway

Lachsforelle – Schweiz

Salmon trout – Switzerland

Riesengarnele – Pazifik

King prawn – Pacific ocean

Fleisch/ meat

Kalb - Schweiz

Veal - Switzerland

Rind – Schweiz

Beef – Switzerland

Schwein – Schweiz

Pork - Switzerland

Poulet – Schweiz

Chicken – Switzerland

Preise in CHF, inklusive MwSt. & Bedienungsgeld

Rates in CHF, including VAT & service charge

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Gerichte Allergene enthalten.

Fragen Sie bitte unser Service Personal.

Please note that some of our dishes contain allergens,
please ask a member of our team and we'll be happy to explain.