



Kalte Vorspeisen / cold starters

<p>Klassisches Tatar vom Schweizer Bio Rind mit mariniertem Kräutersalat, Café de Paris Mayonnaise und Toast Classic swiss organic beef tartar with marinated herb salad, Café de Paris mayonnaise and toast</p>	<p>70gr.</p>	<p>26</p>
<p>Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein On request with Cognac, Calvados and port wine</p>		<p>8/6/6</p>
<p>Tatar von der Zentralschweizer Rande, mariniert mit gereiftem Balsamicoessig und Distelöl, geräucherte Cashew Creme unter Austernpilz-Stroh (Vegan) Tartar from the Central Swiss beet root marinated with aged balsamic vinegar and safflower oil, smoked cashew cream under oyster mushroom straw (vegan)</p>		<p>21</p>
<p>Gratinierte Terrine von der Faux Gras de Noix Terrine von Nüssen, mit Steinpilz und Trüffelöl aromatisiert - nach Stopfleber Art mit Zwiebel-Apfel Chutney und veganem Brioche (Vegan) Gratinated terrine from Faux Gras de Noix Terrine of nuts, flavoured with porcini mushrooms and truffle oil - foie gras style with onion-apple chutney and vegan brioche (vegan)</p>		<p>20</p>
<p>Gemischter Blattsalat mit Andermatter-Schüttelbrot Croûtons, Schweizer Trockenfleisch und Spun Beeren-Balsamico-Dressing Mixed leaf salad with «Andermatter» brittle bread croutons, Swiss dry meat and Spun red berry balsamic dressing</p>		<p>20</p>
<p>Gemischter Blattsalat mit Andermatter-Schüttelbrot Croûtons, mit Kräuterspitzen, Spun Beeren-Balsamico-Dressing (Vegan möglich) Mixed leaf salad with «Andermatter» brittle bread croutons Fresh herbs and Spun red berry balsamic dressing</p>		<p>17</p>

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.

Warme Vorspeisen / warm starters

- | | |
|--|------------------|
| <p>Geschmorte Schweinskopfbacke
in Urner Bierjus, Zwiebel-Apfel Chutney mit sautierten Silberzwiebeln
und Kartoffel-Kürbismousseline (VSP)
Braised pork cheek in Urner beer jus,
onion-apple chutney with sautéed silver onions
and potato pumpkin mousseline (VSP)</p> | <p>25</p> |
| <p>Frische Teigwaren in weissem Trüffelrahm
mit einem halben Gramm frischen schwarzem Trüffel (Vegan möglich)
Fresh pasta in white truffle cream
with half a gram of fresh black truffle (vegan possible)</p> | <p>21</p> |
| <p>Cremesuppe vom Zentralschweizer Hokkaido Kürbis
mit Pilzröllchen im knusprigen Wan-Tan Teig gebacken und kaltgepresstem Kürbiskernöl
Creamy Hokkaido pumpkin soup from central Switzerland
with mushroom rolls baked in crispy wonton batter and cold-pressed pumpkin seed oil</p> | <p>17</p> |
| <p>Rüebli-Kokos-Ingwersuppe
mit Kräuterspitzen (Vegan) 
Carrot coconut ginger soup
with herbs (vegan)</p> | <p>15</p> |

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

<p>Teigwaren in weisser Trüffel-Rahmsauce mit einem Gramm frischem schwarzen Trüffel (Vegan möglich) Pasta in white truffle cream sauce with one gram of fresh black truffle (vegan possible)</p>	34
<p>Kürbisrisotto vom Tessiner Reis und gereiftem Käse mit sautiertem Lauch und Belper Knolle Pumpkin risotto made from Ticino rice and aged cheese with sautéed leek and “Belper Knolle”</p>	33
<p>Risotto vom Tessiner Reis und gereiftem Käse mit sautierten Waldpilzen mariniert mit Alpenkräutern (Vegan möglich) Risotto made from Ticino rice and aged cheese with sautéed forest mushrooms marinated with alpine herbs (vegan possible)</p>	32
<p>Paccheri in kräftig geschmorter Rinderbolognese mit mariniertem Rucola und Käse Crunch Paccheri with strongly braised beef Bolognese, marinated rocket and cheese crunch</p>	29
<p>Penne in geräucherter Paprika Tomatensauce mit feurig scharfen Peperoncini (Vegan) Penne with smoked paprika tomato sauce and fiery hot chili peppers (vegan)</p>	28



Hauptgerichte / mains

<p>Schweizer Rindsfilet Filet «ROVINI» Gebrautes Filet Steak vom Rind mit gratinierter Noix Gras, Apfel-Zwiebelchutney und Trüffeljus, Kartoffelstocki Swiss beef fillet "ROVINI" Beef fillet steak with gratinated Noix Gras, Apple-onion chutney, truffle jus and potato mash</p>	<p>64</p>
<p>Trio vom Ostschweizer Kräuterschwein Niedergearter knuspriger Bauch, in Bierjus geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet unter der Kürbiskernkruste, Kartoffel-Kürbismousseline mit glasiertem Ofenkürbis Trio from Eastern Switzerland Herbal Pigs Well-cooked crispy belly, cheeks braised in beer jus and pink fried fillet under the pumpkin seed crust, Potato and pumpkin mousseline with glazed pumpkin</p>	<p>49</p>
<p>Rindskopfbuckenragout à la Boeuf Bourguignon Ragout geschmort in kräftiger Burgunder Jus, sautierte Champignons, Perlzwiebeln und Schweizer Speck dazu Kartoffelpüree Beef head cheek ragout a la boeuf Bourguignon Ragout braised in a strong Burgundy jus, sautéed mushrooms, pearl onions and Swiss bacon served with mashed potatoes</p>	<p>46</p>
<p>Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes in kräftigem Champignonrahm mit hausgemachtem Butterrösti Braised veal strips in strong mushroom cream with homemade butter rösti</p>	<p>39</p>
<p>Dinkelgeschnetzeltes in Soja-Champignonrahm mit Wintergemüse, hausgemachter Rösti sautiert in Sonnenblumenöl (Vegan) Spelt strips in soy mushroom cream with winter vegetables, homemade rösti sautéed in sunflower oil (vegan)</p>	<p>37</p>



Hauptgerichte / mains

Gebratenes Zander Filet, Champagner-Rahmsauerkraut mit kleinen Kartoffeln und Weisswein-Velouté Fried pike perch fillet, Champagne cream sauerkraut with small potatoes and white wine velouté		37
Klassisches Tartar vom Schweizer Bio Rind mit mariniertem Kräutersalat, Café de Paris Mayonnaise Toast oder Hauspommes Classic swiss organic beef tartar with marinated herb salad, Café de Paris mayonnaise toast or homemade fries	130gr.	35
Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein On request with Cognac, Calvados and port wine		8/6/6
Sautierte Lachsforelle Luzerner Art auf Teigwaren mit Tomaten, Petersilie, Kapern und Zwiebeln Sautéed salmon trout « Lucerne style » With pasta and tomatoes, parsley, caper and onions		34

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

Filetsteak von der Schweizer Freilandkuh Swiss beef filet	200gr.	55
Entrecôte vom Freilandrind aus Paraguay Entrecote from Paraguay	250gr.	47
Kotelette vom Kräuterschwein mit Fett und Schwarte Herb fed pork chop with fat and pork rind	330gr.	41

Bitte wählen Sie eine Sauce und Beilage zu Ihrem Cut:

Please choose a sauce and a side to your cut:

Kalbsjus / veal jus

Pfeffersauce / pepper sauce

Trüffelbutter / truffle butter

Hauspommes / homemade fries

Kartoffelgratin / potato gratin

Saisonales Marktgemüse / seasonal vegetables

Beilagensalat / side salad

Unser Spun Signature Dish

Chateaubriand von der Schweizer Freilandkuh Bitte wählen Sie eine Sauce und zwei Beilagen zu Ihrem Cut (Sauce Béarnaise auf Wunsch) Chateaubriand from Swiss beef Please choose a sauce and two sides to your cut (Sauce Béarnaise on request)	440gr.	152
--	---------------	------------

Alle Cut Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

All cut data refers to the raw weight.

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.

Desserts / desserts

<p>Käse Auswahl Chef Choice von regionalen und lokalen Produzenten mit Zwiebel-Apfelsenf und Portweintrauben (Hart- und Blauschimmelkäse) Cheese selection Chef Choice from regional and local producers with onion-apple mustard and port grapes (Hard and blue cheese)</p>	17
<p>Coffeeholic Törtchen von heller und dunkler Kaffeecreme im Kaffee-Gelmantel auf Kaffee-Karamell-Sauce Coffeeholic Tartlet of light and dark coffee cream in a coffee gel with coffee-caramel-sauce</p>	16
<p>Cheesecake mit Blaubeeren und Blaubeer Glace Blueberry cheesecake with blueberries and blueberry ice cream</p>	15
<p>Klassische Crème Brûlée mit Glacé nach Wahl Classic Crème Brûlée with ice cream of your choice</p>	15
<p>Panna Cotta von der Kokosnuss mit Zitronengras aromatisiert und Kokosnussglace (Vegan je nach Glacé) Coconut panna cotta flavoured with lemon grass and coconut ice cream (Vegan depending on the ice cream)</p>	14
<p>Mousse von dunkler Premiumschokolade mit Zwetschengröster Premium Dark chocolate mousse with stewed plums</p>	14

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.



Deklaration Herkunft / declaration of origin

Fisch/ fish

Zander – Schweiz / Estland

Pike perch – Switzerland / Estonia

Lachsforelle – Italien

Salmon trout – Italy

Fleisch/ meat

Rind – Schweiz / Paraguay

Beef – Switzerland / Paraguay

Schwein – Schweiz

Pork - Switzerland

Kalb - Schweiz

Veal - 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.