

Vorspeisen / starters

	Klassisches Tatar vom Schweizer Rind mit Mayonnaise von der sonnengetrockneten Tomate und Toast	70gr.	26
	Classic Swiss beef tartar With sundried tomato mayonnaise and toast		
	Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein		8/6/6
	On request with Cognac, Calvados and Port wine		
	Caesar Salat mit Poulet Kapern, Sardellen und gehobeltem Grana Padano		24
	Caesar salad with chicken Capers, anchovies and shaved Grana Padano		
	Tatar von der Zentralschweizer Rande, mit Sojanaise und Kräuterspitzen (Vegan)		21
	Tartar from the Central Swiss beet root With soy mayonnaise and herbs (vegan)		
	Gemischter Blattsalat mit Birnendressing, Andermatter Bergkräuter-Crôutons und Urner Speckwürfel		21
	Mixed leaf salad with pear dressing, herb croutons, and bacon cubes from Uri		
	Kirschtomatensalat mit Züger Büffelmozzarella und gereiftem Aceto Balsamico		19
	Cherry tomato salad with buffalo mozzarella and Aceto balsamic		
	Caesar Salat mit Avocado Kapern, Sardellen und gehobeltem Grana Padano		19
	Caesar salad with avocado Capers, anchovies and shaved Grana Padano		
	Gemischter Frühlingsalat mit Birnendressing und Andermatter Bergkräuter-Crôutons (Vegan)		15
	Mixed spring leaf salad with pear dressing and Andermatt herb croutons (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.

Suppen / soups

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle Beef Consommé with slices of homemade herb pancakes	15
Tomatencremesuppe mit Kräuter-Crème Fraîche Tomato cream soup with herb crème fraîche	13

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

Tagliolini mit gezupftem Rauchlachs, sonnengetrockneten Tomaten und Brunnenkresse Tagliolini with smoked pulled salmon, Sundried tomatoes and watercress	33
Risotto alla Milanese mit Kirschtomatenkompott und Grana Padano Chip Risotto Milanese with cherry tomato compote and Grana Padano chip	30
Orecchiette in Rinderbolognese mit marinierter Rauke und Grana Padano Orecchiette with beef Bolognese, marinated rocket and Grana Padano	28
Penne mit grünem Spargel und eingelegten Peperoni in Parmesansauce Penne with green asparagus, pickled peperoni in parmesan sauce	28
Tomaten-Mozzarella Cappelletti, Ricotta Sauce und mediterranem Gemüse Tomato-mozzarella Cappelletti Ricotta sauce and Mediterranean vegetables	27
Olivengnocchi in Salbeibutter mit Grana Padano Potato gnocchi with olives tossed in sage and Grana Padano	25

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


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

Schnitzel vom Ostschweizer Kräuterschwein **38**
und Kartoffel-Gurkensalat mit Bergkräutern
 Herb fed pork schnitzel
 with potato-cucumber-salad and herbs

Forellenfilets an Zitronenschaum, **38**
Zucchettigemüse und Tagliolini
 Filets of trout in lemon foam,
 Zucchini and tagliolini pasta

Gebratenes Zanderfilet **38**
mit Risotto alla Milanese und Kirschtomatenkompott
 Pan fried pike perch filets
 With Risotto Milanese and cherry tomato compote

Gebratene Lachstranche unter der Kräuterkruste **38**
mit Rahmlauch und kleinen Kartoffeln
 Slice of salmon with herb crust,
 creamy leek and baby potatoes

 **Dinkelgeschnetzeltes Stroganoff** **36**
mit hausgemachtem Rösti sautiert in Sonnenblumenöl (Vegan)
 Spelt strips Stroganoff
 with homemade rösti sautéed in sunflower oil (vegan)

Schweizer Pouletbrust, aromatisiert mit Zitrone, **34**
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
 Swiss chicken breast with lemon
 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.



Hauptgerichte / mains

Klassisches Tatar vom Schweizer Rind mit Mayonnaise von der sonnengetrockneten Tomate, zur Wahl mit Toast oder Hauspommes Classic Swiss beef tartar with sundried tomato mayonnaise, your choice of toast or fries	130gr.	31
Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein On request with Cognac, Calvados and Port wine		8/6/6
GM Clubsandwich mit Toast, Cocktailsauce, mariniertes Pouletbrust, Tomaten, Salatgurken, Salat, Speck und Spiegelei Zur Wahl mit Hauspommes oder Beilagensalat GM Clubsandwich with toast, Cocktail sauce, marinated chicken breast, tomatoes, cucumbers, lettuce, bacon and fried egg		28

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

Rinderfilet vom Schweizer Freilandrind Free range Swiss Beef Fillet	200gr.	62
Rib Eye vom Schweizer Freilandrind Free range Swiss Rib Eye	300gr.	54
Entrecôte vom Schweizer Freilandrind Free range Swiss Entrecôte	200gr.	47
Kotelette vom Ostschweizer Kräuterschwein mit Fett und Schwarte Herb fed Swiss pork chop, with fat and pork rind	330gr.	35
Schweizer Pouletbrust Swiss chicken breast	175gr.	31

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

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

Unsere Saucen:
Our sauces:

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.

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>Passionsfrucht-Mousse Mango-Passionsfrucht-Kern und Mandelbiskuit Passionfruit Mousse Mango-passion fruit center and almond sponge</p>	19
<p>Blaubeer Cheesecake mit Joghurt Glace Blueberry cheesecake with yoghurt ice cream</p>	13
<p>Klassische Crème Brûlée mit Glace nach Wahl Classic Crème Brûlée with ice cream of your choice</p>	12
<p>Panna Cotta mit Rhababerragout Panna cotta with rhubarb stew</p>	11
<p>Fruchtsalat mit Glace nach Wahl Fruit salad with ice cream of your choice</p>	9
<p>Kugel Glace Vanille/ Schoggi/ Erdbeer/ Kaffee/ Haselnuss Scoop of ice cream Vanilla/ chocolate/ strawberry/ coffee/ hazelnut</p>	4
<p>Kugel Sorbet Zitrone/ Aprikose/ Himbeere/ Mango Scoop of sorbet lemon/ apricot/ raspberry/ mango</p>	4
<p>Schlagrahm Whipped cream</p>	1

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

Lachs – Norwegen

Salmon – Norway

Forelle – Schweiz

Trout - Switzerland

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.