


Vorspeisen / starters

	<b>70g klassisches Tatar vom Schweizer Rind mit Café de Paris Mayonnaise und Toast</b>	<b>24</b>
	Classic Swiss beef tartar with Café de Paris mayonnaise and toast	
	<b>Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein</b>	<b>8/6/6</b>
	On request with Cognac, Calvados or Port wine	
	<b>Veganer Couscous mit gegrillten Auberginen, Peperoni und Bergminze (vegan)</b>	<b>21</b>
	Couscous with grilled eggplants, capsicums and mint (vegan)	
	<b>Tatar von der Zentralschweizer Rande mit Sojanaise (vegan)</b>	<b>20</b>
	Tartar from the Central Swiss beet root with soy mayonnaise (vegan)	
	<b>Büffelmozzarella mit bunten Kirschtomaten und Aceto Balsamico</b>	<b>19</b>
	Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and Aceto Balsamico	
	<b>Gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing und Bergkräuter Croûtons und Speckwürfel</b>	<b>15</b>
	Mixed leaf salad with passionfruit dressing and mountain herb croutons and bacon cubes	
	<b>Gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing und Bergkräuter Croûtons (vegan)</b>	<b>13</b>
	Mixed leaf salad with passionfruit dressing and mountain herb croutons (vegan)	
	<b>Tomatencremesuppe mit Kräuter-Crème Fraîche (vegan möglich)</b>	<b>13</b>
	Tomato cream soup with herb crème fraîche (vegan option available)	
	<b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch (vegan)</b>	<b>12</b>
	Carrot-ginger-soup with coconut milk (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**

<b>Morchel Triangoli</b> in Kräuterrahm und Grana Padano Flocken Morel Triangoli with herb cream sauce and Grana Padano flakes	<b>29</b>
<b>Penne in Pesto</b> mit Kirschtomaten und gezupftem Büffelmozzarella (vegan möglich mit Feta) Penne pasta with pesto with cherry tomatoes and pulled buffalo mozzarella (vegan option available with Feta cheese)	<b>27</b>
<b>Strozzapreti mit Urner Rindsragout und Grana Padano</b> Strozzapreti pasta with beef ragout from Uri and Grana Padano	<b>27</b>
<b>Cremiges Tessiner Risotto alla parmigiana mit mediterranem Gemüse (vegan möglich)</b> Creamy Parmesan Risotto made from Ticino rice with Mediterranean vegetables (vegan option available)	<b>26</b>

**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

**Medaillon vom Kalbsfilet und gebratener Kalbsmilke** 62  
**Barolojus, Vichy Karotten und Kartoffelstock**  
 Veal medallion with pan fried sweetbread  
 Barolo gravy, Vichy carrots and mashed potatoes

**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

**In Merlotjus geschmorte Rindsbacke** 37  
**mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock**  
 Braised beef cheek in Merlot sauce with root vegetables and potato mash

 **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)

**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** 8/6/6  
 On request with Cognac, Calvados or Port wine

**Hauptgerichte – aus dem Wasser / mains – from the sea**

<b>Gebratene Lachstranche an Safran-Buttersauce Zucchettigemüse und Tagliolini</b>	<b>39</b>
Pan fried salmon with a saffron butter sauce, zucchini and tagliolini	
<b>Kross gebratenes Zanderfilet an Tessiner Weissweinsauce, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>38</b>
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:

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

---

**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

**Kartoffelgratin** / potato gratin

**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**

	<b>Mousse von dunkler Premiumschokolade auf Aprikosenkompott</b>	<b>14</b>
	Premium dark chocolate mousse with apricot stew	
	<b>Blaubeer Cheesecake mit Joghurt Glace</b>	<b>14</b>
	Blueberry cheesecake with yoghurt ice cream	
	<b>Kokos-Zitronengras Panna Cotta (vegan)</b>	<b>13</b>
	Coconut-lemongrass panna cotta (vegan)	
	<b>Klassische Crème Brûlée mit Glace nach Wahl</b>	<b>13</b>
	Classic Crème Brûlée with ice cream of your choice	
	<b>Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl (vegan möglich)</b>	<b>11</b>
	Fresh fruit salad with ice cream of your choice (vegan option available)	
	<b>Kugel Glace</b>	<b>4</b>
	<b>Vanille/ Schoggi/ Erdbeer/ Kaffee/ Haselnuss</b>	
	Scoop of ice cream Vanilla/ chocolate/ strawberry/ coffee/ hazelnut	
	<b>Kugel Sorbet</b>	<b>4</b>
	<b>Zitrone/ Aprikose/ Himbeere/ Mango</b>	
	Scoop of sorbet lemon/ apricot/ raspberry/ mango	
	<b>Schlagrahm</b>	<b>1</b>
	Whipped cream	

**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

### **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.

## Offenwein

<b>Weisswein</b>	<b>Jahr</b>	<b>1dl</b>
Pinot Grigio DOC Südtirol Kurtatsch	2020	10
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	2020	9
Sauvignon Blanc Walnut Block	2021	9
Chasselas Cuvée Speciale La Côte Les Frères Dutruy	2020	8
Müller-Thurgau VdP Suisse Brunner Weinmanufaktur	2021	8
Mythos weiss VdP	2020	7.5
<b>Rotwein</b>		
Amarone della Valpolicella DOC Classico Monte del Frà	2017	17
Paco Garcia Rioja DOCa Crianza	2018	10.5
Pinot Noir VdP Suisse Brunner Weinmanufaktur	2020	9.5
Amata Absoluto Malbec El Provenir	2021	9
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri	2017	8.5
Mythos rot VdP	2019	7.5
<b>Rosewein</b>		
Neuchâtel Œil de Perdrix AOC	2020	8
<b>Champagner/ Prosecco</b>		
Bauget – Jouette Carte Blanche		17
Impero Prosecco DOC Millesimato brut		10



## Schweiz

<i>Weiss</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Les Romaines Chardonnay La Côte AOC Les Frères Dutruy Waadt, La Côte Chardonnay	2017	0.75	95
Maienfelder Pinot Blanc AOC Martin Tanner Graubünden Pinot Blanc	2018	0.75	77
Heida du Valais AOC Albert Mathier et Fils Wallis Heida	2019	0.75	75
Sauro Bianco di Merlot DOC Fratelli Corti Tessin Merlot	2020	0.75	65
Pinot Gris La Côte AOC Les Frères Dutruy Waadt, La Côte Pinot Gris	2020	0.75	65
Kanton Zürich Sauvignon Blanc Schiterberg AOC Weingut Landolt Zürich Sauvignon Blanc	2020	0.75	65
Stadt Zürich Räuschling AOC Weingut Landolt Zürich Räuschling	2019	0.75	62
Müller-Thurgau VdP Suisse Brunner Weinmanufaktur Luzern Müller-Thurgau	2021	0.75	60
Chasselas Cuvée Speciale La Côte Les Frères Dutruy Waadt Chasselas	2020	0.75	55
Aigle Clos du Crosex Grille Cave et Chablais AOC Waadt Chablais, Chasselas	2017	0.375	52
Aigle Clos du Crosex Grille Cave et Chablais AOC Waadt Chablais, Chasselas	2017	0.75	89
Mythos weiss VdP Suisse, Weingut Landolt Schweiz Assemblage	2020	0.75	50

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.

## Schweiz

<i>Rosé</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Neuchâtel Œil de Perdrix AOC Château d'Auvernier, Neuenburg Pinot Noir	2020	0.75	60
<i>Rot</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Lenéo Merlot del Ticino DOC Riserva Fratelli Corti Tessin Merlot	2017	0.75	150
Gamaret Grande Reserve La Côte AOC Les Frères Dutruy Waadt, La Côte Gamaret	2019	0.75	115
Jäger Wii St. Laurent Valais AOC Albert Mathier et Fils Wallis St. Laurent	2020	0.75	90
Cornalin du Valais AOC Albert Mathier et Fils Wallis Cornalin	2020	0.75	80
Tre Corti Merlot Ticino DOC Fratelli Corti Tessin Merlot	2019	0.75	75
Maienfelder Pinot Noir, Martin Tanner Graubünden Blauburgunder	2018	0.75	75
Pinot Noir VdP Suisse Brunner Weinmanufaktur Luzern Pinot Noir	2020	0.75	68
Mythos rot VdP Suisse Weingut Landolt Schweiz Assemblage	2019	0.75	50

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.

## Italien

<b>Weiss</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo Piemont Arneis	2020	0.75	65
Chardonnay Caliz DOC Südtirol Kurtatsch Südtirol Chardonnay	2020	0.75	65
Moscato d'Asti DOCG Cantina del Nebbiolo Piemont Moscato	2019	0.75	65
Pinot Grigio DOC Südtirol Kurtatsch Südtirol Pinot Grigio	2020	0.75	60
<b>Rot</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Brunello di Montalcino DOCG Capanna Toscana Sangiovese	2016	0.75	150
Barolo DOCG Serralunga d'Alba Rivetto Piemont Nebbiolo	2017	0.75	145
Amarone della Valpolicella DOC Classico Monte del Frà Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	2017	0.75	120
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore Monte del Frà Veneto Corvina Veronese, Rondinella	2018	0.75	80
Lagrein DOC Südtirol Kurtatsch Südtirol Lagrein	2020	0.75	70
Cannonau di Sardegna DOC Olianas Sardinien Cannonau	2020	0.75	70
Chianti Superiore DOCG Castello del Trebbio Toscana Sangiovese, Canaiolo	2019	0.75	70
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien Primitivo	2017	0.75	55

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.

## Deutschland

<i>Weiss</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Messmer Riesling Muschelkalk Pfalz Riesling	2019	0.75	65

## Österreich

<i>Weiss</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Grüner Veltliner Löss DAC Weingut Jurtschitsch Kamptal Grüner Veltliner	2019	0.75	55

<i>Rosé</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Rosé Zweigelt Weingut Jurtschitsch Kamptal Zweigelt	2020	0.75	52

<i>Rot</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Zweigelt Heideboden, Weingut Pittnauer Burgenland Zweigelt	2019	0.75	53

## Frankreich

<b>Weiss</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Chablis 1er Cru Montmains AOC Domaine des Malandes Burgund Chardonnay	2017	0.75	120
Sancerre AOC Domaine Curot Loire Sauvignon Blanc	2019	0.75	80
Château l'Ermitage Blanc Auzan Costières de Nîmes AOC Languedoc Grenache, Roussanne, Viognier	2018	0.75	50
<b>Rose</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Château Paradis Rosé AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Côtes des Provence Syrah, Grenache Noir	2019	0.75	63
<b>Süsswein Weiss</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Le Muscat Vin doux Château l'Ermitage Languedoc Muscat	2018	0.5	50
Château de Cérons Bordeaux Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscat	2008	0.375	80
<b>Rot</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Châteauneuf-du-Pape AOC Rouge Domaine Chante Cigale Côte du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	2019	0.75	120
Santenay AOC Doudet-Naudin Burgund Pinot Noir	2017	0.75	116
Château Dalem Fronsac AOC Bordeaux, Fronsac Merlot, Cabernet Franc	2017	0.75	108
Ch. l'Ermitage Rouge Sainte Cécile AOC Costières de Nîmes Languedoc Grenache, Syrah, Mourvèdre	2019	0.75	60

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.

## Spanien

<i>Weiss</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Angel Blanco Blanc de Blanca V.T. Mallorca Mallorca Prensal Blanc, Chardonnay	2018	0.75	60
Via Barrosa Albariño DO Rias Baixas DO Rias Baixas Albariño	2019	0.75	48
Secrets de Mar Blanc DO Terra Alta Clos Galena Terra Alta Garnacha blanca, Macabeo	2017	0.75	45
Astobiza DO Txakoli de Álava Bodega Astobiza Txakoli Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratie	2017	0.75	55
<i>Rot</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Fl</i>	<i>Preis</i>
Valduero Reserva Ribera del Duero DO Ribera del Duero Tempranillo	2014	0.75	125
Galena DOQ Priorat Clos Galena Priorato Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot	2017	0.75	95
Finca Azaya Castilla y León Castilla y León Tempranillo	2017	0.75	70
Paco Garcia Rioja DOCa Crianza Rioja Garnacha, Tempranillo	2018	0.75	70

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.

## Südafrika

<b>Rot</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Simonsig Cabernet / Shiraz WO Stellenbosch Stellenbosch Cabernet Sauvignon, Syrah	2019	0.75	50

## USA

<b>Weiss</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Hess Select Chardonnay Monterey California Kalifornien, Napa Valley Chardonnay	2018	0.75	65

<b>Rot</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Hess Select Cabernet Sauvignon North Coast Kalifornien, Napa Valley Cabernet Sauvignon	2018	0.75	75

## Argentinien

<b>Rot</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Laborum Malbec El Porvenir Salta Malbec	2017	0.75	95
Amata Absoluto Malbec El Provenir Salta Malbec	2021	0.75	55

## Neuseeland

<b>Weiss</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Fl</b>	<b>Preis</b>
Sauvignon Blanc Collectables Walnut Block Marlborough Sauvignon Blanc	2021	0.75	60



Champagner	Fl	Preis
Louis Roederer Premier Brut Collection 242	0.75	180
Perrier Jouët Grand brut	1.5	240
Perrier Jouët Blason rosé	0.75	175
Bauget-Jouette Carte Blanche	0.75	110
Perrier Jouët Grand brut	0.375	70
Prosecco	Fl	Preis
Impero Prosecco DOC Millesimato brut Valdobbiadene Glera	0.75	60

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.