




Vorspeisen / starters

	<b>King Crab Salat</b>		<b>32</b>
	<b>mit Granny Smith Apfel, Kräuter-Crème Fraîche und Kräuterspitzen</b>		
	King Crab salad with Granny Smith apple, herb crème fraiche and herb tips		
	<b>Klassisches Tatar vom Schweizer Rind</b>	<b>70g</b>	<b>24</b>
	<b>mit Café de Paris Mayonnaise und Kartoffelbrot</b>		
	Classic Swiss beef tartar		
	with Café de Paris mayonnaise and potato bread		
	<b>Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein</b>		<b>8/6/6</b>
	On request with Cognac, Calvados or Port wine		
	<b>Geschmorter Ofenkürbis mit veganem Fetakäse (vegan)</b>		<b>19</b>
	Roasted pumpkin with feta cheese (vegan)		
	<b>Variation von der Tomate mit cremiger Burrata</b>		<b>19</b>
	Variation of tomatoes with creamy burrata		
	<b>Gemüsetatar mit Wasabimayonnaise (vegan)</b>		<b>22</b>
	Vegetable tartar with wasabi mayonnaise (vegan)		
	<b>Winterliche Blattsalate mit Heidelbeerdressing, Speckwürfel und Andermatter Schüttelbrot</b>		<b>16</b>
	Mixed winter leaf salad with blueberry dressing, bacon cubes and local brittle bread		
	<b>Winterliche Blattsalate mit Heidelbeerdressing, und Andermatter Schüttelbrot (vegan)</b>		<b>14</b>
	Mixed winter leaf salad with blueberry dressing and local brittle bread (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.

## Warme Vorspeisen/ warm starters

- Knuspriger Schweinebauch** 19  
**mit Apfel-Sauerkirschenragout und Stiär Biär Jus**  
 Crispy pork belly with apple-cherry ragout and local Stiär Biär gravy
- Tagliolini in Trüffelrahm** 21  
**mit gehobeltem Perigord Trüffel (vegane Option Penne)**  
 Tagliolini in truffle cream sauce  
 with fresh Perigord truffle (vegan option Penne)
- Weisser Alba Trüffel nach Verfügbarkeit.**  
**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis**  
 White Alba Truffle subject to availability.  
 Please ask our staff for today's price

## Suppen / soups

-   **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** 14  
**mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (vegan)**  
 Hokkaido pumpkin cream soup  
 with roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil (vegan)
- Zwiebelsuppe mit Andermatter Bauernbrot-Bergkäse-Schnitte** 16  
 Onion soup with local bread slice and mountain cheese

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 in Trüffelrahm** **29**  
**mit gehobeltem Perigord Trüffel (vegane Option Penne)**  
 Tagliolini in truffle cream sauce  
 with fresh Perigord truffle (vegan option Penne)

**Weisser Alba Trüffel nach Verfügbarkeit.**  
**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis**  
 White Alba Truffle subject to availability.  
 Please ask our staff for today's price

 **Kartoffelgnocchi mit Hokkaidokürbis,** **27**  
**geschwenkt in Olivenöl und getrockneten Tomaten (vegan)**  
 Potato gnocchi with Hokkaido pumpkin,  
 Tossed in olive oil and sundried tomatoes (vegan)

**Cremiges Tessiner Risotto** **28**  
**alla milanese mit Peperonata (vegan möglich)**  
 Creamy Risotto made from Ticino rice  
 alla milanese with peperonata (vegan option available)

**Strozzapreti mit Urner Rindsragout und Rauke** **28**  
 Strozzapreti with beef ragout from Uri and rocket

**Käsespätzle mit Urner Bergkäse,** **26**  
**geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat**  
 Cheese spätzle with local mountain cheese, caramelized onions and side salad

## Hauptgerichte / mains

**Trio vom Ostschweizer Kräuterschwein an Bierjus  
rosa gebratenes Filet, geschmortes Bäckchen  
und knuspriger Schweinebauch  
mit Rüebli und Kartoffelstock** 49

Trio from Eastern Switzerland herb fed pigs with beer gravy  
crispy pork belly, braised cheeks and pink roasted filet  
with potato mash and carrots

**Kalbsschmorgeschnetzeltes  
in kräftigem Champignonrahm mit hausgemachtem Butterrösti** 39

Braised veal strips  
in a rich mushroom cream sauce with homemade butter rösti

**Gebratene Alpstein Pouletbrust an Limoncellosauce,  
Ratatouille und Kartoffelgratin** 39

Swiss chicken breast from Alpstein with Limoncello sauce,  
ratatouille and potato gratin

**In Merlotjus geschmorte Kalbskopfbäckchen  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock** 48

Braised veal cheeks in Merlot gravy with root vegetables and potato mash

**Planted Chicken in Champignonrahm  
mit hausgemachtem Rösti sautiert in Sonnenblumenöl (vegan)** 37



Planted chicken strips in a creamy mushroom sauce  
with homemade rösti sautéed in sunflower oil (vegan)

**130g klassisches Tatar vom Schweizer Rind  
mit Café de Paris Mayonnaise,  
zur Wahl mit Kartoffelbrot **oder** Hauspommes** 35

Classic Swiss beef tartar 130g  
with Café de Paris mayonnaise,  
your choice of potato bread **or** fries

**Wahlweise mit Cognac, Calvados oder Portwein** 8/6/6

On request with Cognac, Calvados or Port wine

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

<b>Gebratene Lachstranche</b> <b>auf cremigem Tessiner Risotto alla milanese mit Peperonata</b> Pan fried slice of salmon with creamy Risotto made from Ticino rice alla milanese with peperonata	<b>39</b>
<b>Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce,</b> <b>glasiertes Spitzkohlgemüse und Kartoffelgnocchi</b> Sea bass filet in white wine sauce Glazed hispi cabbage and potato gnocchi	<b>38</b>
<b>Kross gebratenes Zanderfilet an Orangen-Buttersauce</b> <b>Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</b> Crispy pan-fried pike perch filet in orange-buttersauce with ratatouille and rosemary potatoes	<b>39</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.

## Steaks/ Cuts

### Schweizer Freilandfleisch:

<b>Rindsfilet vom Schweizer Freilandrind</b> Free range Swiss beef filet	<b>200g</b>	<b>65</b>
<b>Schweizer Ribeye</b> Swiss Ribeye	<b>300g</b>	<b>62</b>
<b>Schweizer Entrecôte</b> Swiss Entrecôte	<b>200g</b>	<b>54</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  
**Caesar Salat** / Caesar salad  
**Beilagensalat** / side salad  
**Rosmarinkartoffeln** / rosemary potatoes  
**Kartoffelgratin** / potato gratin

**Rotweinjus** / red wine jus  
**Pfeffersauce** / pepper sauce  
**Sauce Béarnaise** / sauce Béarnaise  
**Kräuterbutter** / herb butter

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



**Unser Spun Signature Dish für Sie am Tisch tranchiert**  
Our Spun Signature dish carved tableside

**500g Chateaubriand vom Schweizer Freilandrind  
mit geröstetem Markbein,  
Rotweinsauce und Béarnaise,  
saisonales Marktgemüse und Kartoffelgratin**

500g Chateaubriand from Swiss free-range beef  
with roasted bone marrow,  
red wine sauce and Béarnaise,  
seasonal vegetables and potato gratin

**160**

**Letzte Bestellung um 21.15 Uhr**  
Last order 9.15pm

**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>Schweizer Käseauswahl mit Feigensenf und Andermatter Bauernbrot</b> Swiss cheese plate with fig mustard and local bread	19
	<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Baumnussglace</b> Warm chocolate cake with walnut ice cream	17
	<b>Vegane Apfeltarte mit Kokosnussglace</b> Vegan apple tart with coconut ice cream	14
	<b>Mousse von dunkler Premiumschokolade mit eingekochten Zwetschgen</b> Premium Dark chocolate mousse with plum stew	15
	<b>Klassische Crème Brûlée mit Glace nach Wahl</b> Classic Crème Brûlée with ice cream of your choice	14
	<b>Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl (vegan möglich)</b> Fresh fruit salad with ice cream of your choice (vegan option available)	11
	<b>Kugel Glace</b> Vanille/ Schoggi/ Erdbeer/ Kaffee/ Haselnuss Scoop of ice cream Vanilla/ chocolate/ strawberry/ coffee/ hazelnut	4
	<b>Kugel Sorbet</b> Zitrone/ Aprikose/ Himbeere/ Mango Scoop of sorbet lemon/ apricot/ raspberry/ mango	4
	<b>Schlagrahm</b> Whipped cream	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 – Europa**

Pike perch – Europe

#### **Wolfsbarsch – Griechenland**

Sea bass – Greece

#### **Lachs - Norwegen**

Salmon – Norway

#### **King Crab – USA**

King Crab – USA

### **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.