

ABENDKARTE

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Doch noch wärmt die Sonne die Erde, noch steht die herbstliche Natur in voller Pracht. Es ist Erntezeit in den Gärten und auf den Feldern. Auch im Wald herrscht emsiges Treiben. Eichhörnchen, Hasen, Vögel – sie alle legen Vorräte für den Winter an. Der Duft von Pilzen, Moos, Beeren, Holz und Wacholder steigt ihnen in die Nase. Bald schon lebt er nur noch in der Erinnerung.

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Herkunft. Unser Wild stammt ausschliesslich aus hiesiger Jagd – Wildschwein beziehen wir aus der Schweiz und aus Österreich.

Unsere Forellen stammen aus der Biozucht Blausee im Berner Oberland, und die Eglifilets aus der Fischzucht Valperca im Lötschental (Wallis).

Auch alle anderen Produkte, vom Gemüse bis zum Brot und Gebäck, kommen aus der Schweiz.

Vegane Gerichte: 

SCHAUMWEINE ZUM APÉRO

SEKT Extra Brut 12

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
Grüner Veltliner, Pino Noir, Zweigelt

De Facto, Pet' Nat' 10

La Colombe, Laura Paccot, La Côte AOC
Chasselas

The Zero Sparkling Rosé 10

The Zero, Burgenland
Blaufränkisch

ENG 10

Vilbrygg, Oslo
Zitronenmelisse, Mädesüss, Tagetes

Fjell 10

Vilbrygg, Oslo
Zitronengras, Preiselbeere, Rosmarin

CaseccOh 16

Prosecco, Cassis – Basilikum Sirup, Soda

VORSPEISEN

Nüsslisalat pro Person 16

gebratene Speckwürfel, Bio – Ei und geröstete Kerne, mit französischem Dressing

Wildschweinrohschinken 24

hauchdünn geschnitten, mit Randentatar, Mousse von der Schnebel Geiss und karamellisierten Baumnüssen

Duett vom geräucherten Walliser Eglifilet 19

mit eingelegten Bodenraben, Radieschen und Pumpernickel

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rind klein 26 / gross 38

Heuschnaps, eingelegtes Gemüse, Eigelbcrème und geröstetes Hausbrot

Herbstliches Glutgemüse klein 18 / gross 31

In der Holzkohle gegartes Wurzelgemüse, auf Pastinaken – Trüffelpüree

Steinpilzcrèmesuppe 18

mit Filostroh und Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

Bio – Rande vom Holzkohlegrill 38

an Balsamico–Reduktion, dazu gebratener Rheintaler Ribelmais und knuspriger Salbei

Am Stück gebratener Rehrücken ab 2 Personen, pro Person 67

mit Silserknödel, gebratenem Federkohl und Waldpilzsauce, serviert in 2 Gängen

Ganze Forelle aus der Biozucht Blausee 49

über Holzkohle gegrillt, dazu gebratener Jungspinat und Bratkartoffeln

Gebratene Zürcher Kalbsleberli 42

an einer Apfelbrand – Sauce von der Brennerei Humbel, dazu Butterrösti und saisonales Gemüse

Wild Duett aus hiesiger Jagd 41

Hirschrack vom Holzkohlegrill und Rehpfeffer, mit hausgemachten Quarkspätzli, Rotkraut und herbstlichem Gemüse

Rosenkohl & Herbsttrompeten Ragout 39

mit hausgemachten Quarkspätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und pochierter Birne mit Preiselbeeren

DESSERT

Vermicelles 15

mit Meringues, Rahm und Früchten

Warmer Schokoladen – Birnenkuchen 16.5

mit hausgemachtem Zimtglacé

Hausgemachtes Karamellköpflì 14.5

mit Rahm und Mandeln

Zweierlei Käse des Tages 14

mit Feigensenf und Früchtebrot serviert

Zweierlei Süssigkeiten 14

mit einem Kaffee oder Espresso gereicht

Hausgemachte Glacé: 6.5

Sorbets: Himbeere, Zitrone, Sanddorn

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Zimt

SPIRITUOSEN

Hier eine kleine, handverlesene Auswahl aus unserem Spirituosen Sortiment.

Fragen Sie auch nach unserer Barkarte mit über 250 Whiskies & Rums.

CALVADOS, 2cl

Pays D'Auge Reux 1996 25y, 54.6% 13

C. Dully Selections, Single Cask

WHISKY, 4cl

Glen Moray 2008 12y, 55.4%, Single Malt, Schottland, Speyside 21

– Honig, gekochter Apfel, weisse Steinfrüchte

Bowmore 10y Tempest Batch 5, 56.9%, Single Malt, Schottland, Islay 21

– Tropenfrüchte, maritim, vollmundig

Smooth Ambler Scout Bourbon 7y, 50.0%, Bourbon, USA 19

– Vanille, Gewürze, lieblich

Appenzeller Säntis Malt

«Edition Dreifaltigkeit» 52.0%, Old Oak Beer Casks, getorft 16

«Edition Himmelberg» 43.0%, Old Oak Beer Casks & Wine Cask Finish 14

«Edition Sigel» 40.0%, Small Oak Beer Casks 14

GRAPPA, 2cl

Marolo, Grappa di Vermentino, 42.0% 11

Marolo, Grappa di Amarone, 45.0% 13

Marolo, Grappa di Barolo Bussia 2007, 45% 16