

ABENDKARTE

Der Sommer beschert uns ein ganzes Universum an Geschmäckern und Düften. Er bringt Süsse, Saft und Kraft im Überfluss. Unsere Speisen fangen die Essenz dieser Jahreszeit ein. Lass sie auf dich wirken und genieße sie wie einen Sommerabend im Freien, zwischen Pflänzchen, Käfern und sanftem Wind.

Forellen: Biozucht Blausee, Berner Oberland
Eglifilet: Fischzucht Valperca, Lötschental Wallis
Black Angus Rind: Metzgerei Lustenberger, Uster

Auch alle anderen Produkte, inklusive Brot und Backwaren, stammen aus der Schweiz.

Vegane Gerichte: 

VORSPEISEN

Wildkräutersalat pro Person 16

Honig-Vinaigrette, Fenchel, Brombeeren und Mohncracker

Carpaccio von der Zucchini 17

Apfelbalsam, Zitronenthymian und grillierte Artischocken

Hausgeräuchertes Walliser Eglifilet 21

auf grilliertem Roggenbrot, Bio-Joghurt, Dill, eingelegten Radieschen und frischem Meerrettich

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rind klein 26 / gross 38

Heuschnaps, eingelegtes Gemüse, Eigelbcrème und geröstetes Hausbrot

Vitello Trottato 22

Niedergegartes Kalbfleisch mit Räucherforellensauce

Mais-Gazpacho 17

mit Thymian und Basilikumpesto

HAUPTGÄNGE

Bio-Rande vom Holzkohlegrill 38

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

Acquerello Risotto 39

mit Brunnenkresse, Alpfix Schafskäse und Röstzwiebeln

Ganze Forelle aus der Biozucht Blausee 46

vom Grill, mit marinierten Butterbohnen und hausgemachten Kräuter-Pizokel

Gebratene Zürcher Kalbsleberli 42

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

Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein 39

mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und marinierten Bio-Gurken

Rinds-Entrecôte vom Holzkohlegrill 52

vom Black Angus Rind aus dem Zürcher Oberland als Tagliata serviert, auf Schweizer Bio-Rucola mit Sonnenblumenkernen und Parmesanhobel
– dazu eine Portion Kartoffeln + 8

DESSERT

Gebrannte Crème 16.5 

mit veganem Schlagrahm und saisonalen Früchten

Nuss – Tartelette 17.5

mit hausgemachtem weissem Schokoladenglacé und frischen Feigen

Zweierlei Käse des Tages 14

mit Feigensenf und Früchtebrot serviert

Zweierlei Süssigkeiten 14

mit einem Kaffee oder Espresso gereicht