

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.

Forellen: Biozucht Blausee, Berner Oberland
Eglifilet: Fischzucht Valperca, Lötschental Wallis

Wild: Aus hiesiger Jagd

Wildschwein Schweiz und Österreich

Metzgete: Blut und Lebrwurst von der Naturmetzg Hans & Wurst

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

Vegane Gerichte: 

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 21

mit eingelegten Bodenräben, 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

Steinpilzcremesuppe 18

mit Filostroh und Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

Bio–Rande vom Holzkohlegrill 38

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

Metzgete–Platte von der Demeter Metzgerei Hans & Wurst pro Person 38

Rippli, Speck, geräucherter Rindszunge, Blut– und Leberwurst, mit Rahmsauerkraut,
Salzkartoffeln und süsssem Senf

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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

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