

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.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz, Hirsch & Reh: Schweiz / Graubünden,
Wildschweinracks: Schweiz / Graubünden, Forelle, Schwein, Wollschwein, Rind: Schweiz

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

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit saisonalem Gemüse, an Meaux–Senf–Honigsauce, dazu Clementinen, Mohncracker und Engadiner Wachteleier		18.50
– als Salatschüssel zum Teilen, für zwei Personen		35.50
Handgeschnittenes Tatar vom Braunvieh aus dem Simmental, mit Heuschnaps verfeinert, serviert mit eingelegtem Gemüse, Eigelbcreme und geröstetem Hausbrot	klein gross	25.50 / 37.50
Geräucherte Wildterriner mit Maronen und Pistazien, serviert auf fermentiertem Rotkohl mit Preiselbeeren, dazu schwarze Nüsse		25.50
Rippen vom Apfelschwein, 24 Stunden sous–vide gegart und auf dem Holzkohlegrill grilliert, dazu Krautstielroulade, Wurzelgemüse–Vinaigrette und süssem Senf		22.50
Herbstpilztatar, auf einer Crème aus grilliertem Kürbis und mariniertem Federkohl		18.50
Im Feuer grillierte Pastinake, mit Splügner Bio–Raclette überbacken, dazu Thymian und Sauerrahm–Randen–Eis		20.50
Maronisuppe mit sauer eingelegten Eierschwämmchen und Maroni–Zimtpüree		21.00
Geräucherte Arvenholz–Crèmesuppe, mit Whiskey verfeinert, dazu Süssholzstaub, Estragonöl und Leberwurstknödel		21.00

HAUPTGÄNGE

Gebackener Mandarin-Kürbis, mit Räuchertofu gefüllt, auf Waldstaudenroggen-Risotto, und mit Miso mariniertem Stachelbart	39.00
Puschlaver Pizzoccheri mit würzigem Bergkäse, Wirsing, Kartoffeln und Austernpilze	38.00
Wildschweinkoteletts vom Holzkohle Grill, mit einer Cognac-Rahmsauce, dazu Quarkspätzli, Rotkraut nach Art des Hauses und pochierte Rotweibirnen	45.00
Duo von Reh und Hirsch aus hiesiger Jagd Geschmorte Rehhaxe und im Lauch grilliertes Hirschfilet, dazu schwarze Polenta und Rosenkohlblätter	51.00
Auf der Holzkohle gegrilltes Black Angus Entrecôte Double vom Greifensee, serviert mit Bergkräuter-Salsa, Pastinaken-Kartoffelpüree und Wildbrokkoli geeignet auch zum Teilen, für zwei Personen + 10.00	69.00
Forelle von der alpinen Biozucht am Blausee, am Stück gegrillt, dazu Apfelsauerkraut, Kartoffelpüree mit Safran von Fläsch und gebrannter Rahm	53.00

DESSERT & KÄSE

Käseauswahl

Schnebel–Kuh, Hanfmutschli, geknebelter Feigling, Dolly und Capricorn
dazu Früchtebrot und Apfel–Feigensenf 22.00

Waldbeeren–Streuselkuchen mit weissem Schokoladenmousse
und dunklem Schokoladensorbet 19.50

Kürbis–Cheesecake mit Bratapfelkompott und Spekulatius–Crumble 17.50

Coupe «Nesselrode»

Vermicelles mit Kirsch auf Meringues und Vanilleglacé 17.50

Zweierlei Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 14.50

SPIRITUOSEN

Hier eine kleine, ausgelesene 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%	13.00
C. Dully Selections, Single Cask	

WHISKY, 4cl

Glen Moray 2008 12y, 55.4%, Single Malt, Schottland, Speyside	21.00
– Honig, gekochter Apfel, weisse Steinfrüchte	

Bowmore 10y Tempest Batch 6, 54.9%, Single Malt, Schottland, Islay	21.00
– Tropenfrüchte, maritim, vollmundig	

Smooth Ambler Scout Bourbon 7y, 50.0%, Bourbon, USA	19.00
– Vanille, Gewürze, lieblich	

Appenzeller Säntis Malt

«Edition Dreifaltigkeit» 52.0%, Old Oak Beer Casks, getorft	16.00
---	-------

«Edition Himmelberg» 43.0%, Old Oak Beer Casks & Wine Cask Finish	14.00
---	-------

«Edition Sigel» 40.0%, Small Oak Beer Casks	14.00
---	-------

RUM, 4cl

Doorly's XO10y, 40.0%, Melasse Rum, Barbados	14.00
– Tabak, Kokosnuss, Caramel	

Guyana „Port Mourant“ 2005 11y, Labat, 45.0%, Melasse Rum, Guyana	18.00
– Pilze, Kakaosüsse, Mentholnoten	

