

ABENDKARTE

Der Winter ist da, die Natur wird still und die Luft klar. Die Tage werden kürzer, die Nächte länger, und wir suchen Wärme und Geborgenheit. Während draussen Frost und Schnee herrschen, versammeln wir uns drinnen um den Tisch, wo kräftige Aromen und wärmende Gerichte die Kälte vergessen lassen.

Ein herzliches Gespräch, eine wärmende Suppe oder ein Glas guter Wein – der Winter erinnert uns daran, das Wesentliche zu schätzen: Zeit, Freundschaft und genussvolle Momente.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Herkunft Fisch und Fleisch: Schweiz / Brot und Backwaren: 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
Mit Glühwein gebeiztes Alpen Zander–Carpaccio, dazu Bodenrüben mariniert mit fermentiertem Weisskohlsaft und Estragon		25.50
Rippen vom Apfelschwein, 24 Stunden sous–vide gegart und auf dem Holzkohlegrill grilliert, dazu leicht pikanter Krautstielsalat und Rauchpaprika–Dip		22.50
In Balsamico gegarter Rotkohl, serviert mit Kürbiscrème und Kartoffelchips, dazu gepuffter Amaranth		18.50
Markbeinknochen mit Knoblauch und Petersilie, dazu geröstetes Hausbrot – Zubereitungszeit etwa 20 Minuten		20.50
Alpine Miso–Kraftbrühe mit winterlichem Gemüse und 63° Bio Ei		17.50

HAUPTGÄNGE

Gebratener Schwarzwurzel-Timbale mit Pastinaken-Püree, Rotwein-Schalotten-Sud und geröstetes Wintergemüse	38.00
Puschlaver Pizzoccheri mit würzigem Bergkäse, Wirsing, Kartoffeln und Austernpilze	38.00
Geschmorte Kalbsbrust, dazu gebratene Maisschnitte aus schwarzem Mais vom Maggia Tal und sautierte Rosenkohlblätter	44.00
Gebratene Zürcher Kalbsleberli an einer Calvadossauce, dazu Butterrösti und saisonales Gemüse	41.00
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