

## WECHSELNDE GERICHTE

Tagessuppe	10
Tagesteller	29
Vegi-Teller	26

## VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat   Hausdressing	12
Gemischter Salat   Hausdressing	15
Nüsslisalat   Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei   Speck   Croûtons	19
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat	1/2 Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 10
Pulpcarpaccio   Zitronen-Olivenöl   Arvenkerne   Avocado   Jakobsmuschel	34
Hirschbresaola   marinierte Steinpilze   glasierte Maroni   Ziegenfrischkäsepraline   Amaranth   getrockneter Ricotta	32
Gebratene Entenleber   Calvados-Apfelstreifen   Blaubeerjus	34
Kürbissüppchen   Kürbiskernöl   Kürbiskernen mit Jakobsmuschel	15 + 11

## PASTA UND RISOTTO

«Spaghettoni Chef» Spaghettoni   Tomatensugo   Kirschtomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl	24
+ 3 gebratene Riesencrevetten	+ 15
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung   Salbeibutter   Kalbsjus   Blattspinat   Parmesan	1/2 Portion 26 Portion 36
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln   geschmortes Rindsragout	34
Tagliolini   Trüffelrahm   Herbsttrüffel	1/2 Portion 36 Portion 52
Kohle-Gnocchi   Gorgonzolasauce   Blattspinat   Piemonteser Haselnuss   pochiertes Ei	39
Risotto «Williams» - Birnen   Baumnüsse   Gorgonzola	34

## SPEZIAL FÜR 2 – solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt   Salzkartoffeln   Blattspinat	72
Rehrücken am Stück (zwei Service)	75
Preiselbeer-Wildrahmsauce   herbstliches Gemüse   Spätzli	

## FISCH

Seezunge   Salzkartoffeln   Blattspinat	Tagespreis
Jakobsmuscheln   Riesenkrevette   Ofenkürbis   Kürbispüree   Kohle-Gnocchi   Meerbohnen	58

## FLEISCH

Rehschnitzel   Preiselbeer-Wildrahmsauce   Herbstgemüse   Spätzli	49
Hirschpfeffer «Kunsthalle» -   Herbstgemüse   Spätzli	45
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte in Tranchen   grüner Pfefferjus   Safranrisotto	
Entrecôte   Café de Paris   Pommes Allumettes   Gemüse	49
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	48
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar   Toast   Butter	1/2 Port. 28 Portion 38
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky   Cognac   Calvados	+ 5

**SURPRISE – lassen Sie sich am Abend von unserem Küchenchef  
Michael Weber überraschen (ab 2 Personen)**

3-Gang 95 / 4-Gang 130 / 5-Gang 145

## DESSERT

Grapefruit mit Blutorangensorbet	16	Käsevariation 5 Sorten	21
Eiskaffee	14	Käsevariation 3 Sorten	16
(Mocca- & Vanilleeis   Espresso   Rahm)			

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

A la carte: 11:30 – 14:00 h / 18:00 – 21:30 h | Preise in CHF, inkl. MwSt.

**Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: CH/AUS\*/ NZ, Schwein: CH, Reh: AT, Hirsch: AT / Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik |  
Steinbutt: ESP | Riesenkrevetten: VN | Jakobsmuscheln: US / Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein