

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	+ 12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse herbstliche Blattsalate Feigen Piemonteser Haselnuss	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise Meerbohnen frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Pochiertes Hühnerrei Trüffel-Nage Blattspinat Herbsttrüffel	36
Gebratene Entenleber Apfel Blaubeerjus	34
Kürbissüppchen Kürbiskernöl Kürbiskernen mit Jakobsmuschel	15 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettoni Chef» Spaghettoni Tomatensugo Kirschtomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl + Hummerschwanz	26 + 20
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
Kartoffel-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	68
Hummer Jakobsmuschel Hummerbisque-Risotto	68

FLEISCH

Rehschnitzel Preiselbeer-Wildrahmsauce Herbstgemüse Spätzli	52
Hirschpfeffer «Kunsthalle» - Herbstgemüse Spätzli	46
«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	2cl + 5

SURPRISE – lassen Sie sich am Abend von unserem Küchenchef Michael Weber überraschen

(ab 2 Personen, von Dienstag bis Samstag, letzte Bestellung 20:30 Uhr)

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

DESSERT

Glace Sorbet	p. Kugel 5	Eiskaffee	14
+ Schlagrahm	+ 3	(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm	
Grapefruit mit Blutorangensorbet	16	Käsevariation 5 Sorten	21
Vanilleeis Kürbiskrokant Kernöl	12	Käsevariation 3 Sorten	16

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: EU/AT | Hirsch: EU/AT/NZ | Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Hummer: CA | Jakobsmuscheln: US/JP | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

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