

VORSPEISEN		CHF
AUSWAHL VOM VORSPEISENBUFFET AB 18:00 UHR	½	13.50 18.50
NÜSSLI SALAT BAUMNUSSDRESSING, TÊTE DE MOINE, BIRNENSALTEN, CROÛTONS, SPECK, WACHTELEI, GERÖSTETE NÜSSE		17.50
COUSCOUS CANNELLONI EINGELEGTE WEISSE ZWIEBELN, MANGO, ROSINEN, HASELNÜSSE, CASHEW KERNE, GEBACKENE KAPERN, ALFALFA, BRUNNENKRESSE, MINZ JOGHURT		16.50
GELBFLOSSEN THUNFISCH GURKEN-KURKUMA CHUTNEY, SESAM, EINGELEGTE RADIESCHEN, AVOCADO CRÈME, LIMETTEN-SAUERRAHM, SEPIA-TEMPURA CRUMBLE, KAPELAN ROGEN		28.50
VITELLO TONNATO KALBFLEISCH, THUNFISCH, KAPERN, SARDELLEN		26.00
GEBEIZTE BÜNDNER LACHSFORELLE UND SCHNEEKRABBE ZITRONENCRÈME, EINGELEGTE GURKE UND RANDEN, PORTULAK, SAUERRAHM, SILSER CHIP		24.50
TATAR VOM BÜNDNER RIND MIT DEN KLASSISCHEN GARNITUREN, TOAST	50 G 80 G 140 G	16.50 23.00 31.00
SUPPEN		
ENTENTEE ENTENLEBER CROSTINI, SCHWARZE OLIVEN, ENTENPRALINÉ, KRÄUTERSEITLINGE, WURZELGEMÜSE		14.50
KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE GRANATAPFEL, DATTELN, KOKOSSCHAUM, KORIANDER		9.50
PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE		
HAUSGEMACHTE BERGKÄSERAVIOLI KÜRBIS, APFELBUTTER, SZECHUANPFEFFER-CASHEW NÜSSE, SALBEI, PARMINO		27.50
BUCHWEIZEN PIZOKEL DAVOSER BERGKÄSE, SPITZKOHL, ROSENKOHL, ST. GALLER KARTOFFELN, KÜRBIS, LAUCH, PETERLI		26.50
RANDENRISOTTO MIT DAVOSER GEISSKÄSE KEFEN, ROMANESCO, WEISSER BALSAMICOSCHAUM		23.50
GESCHMELZTE KNÖDEL CRÊMIGES WALDPILZRAGOUT, ERBSEN, RÜEBLI, BRUNNENKRESSE		25.50

FISCHGERICHTE		CHF
GRILLIERTES SAIBLINGS FILET RISSOLÉE KARTOFFELN, RANDEN, SPINAT, POCHIERTES EI, OLIVENÖL, KERBEL		33.50
GEBRATENES ZANDERFILET SENFRISSOTTO, APFEL, ROTKOHLSUD, SCHWARZWURZEL, SCHWARZE OLIVEN		30.50
KONFIERTER ROCHENFLÜGEL ST. GALLER KARTOFFELN, DREIERLEI RÜEBLI, LINSENVINAIGRETTE, VENUSMUSCHELN, DILLSCHAUM		36.50
POCHIERTES STEINBUTTFILET PASTINAKE, KÜRBIS, BUCHENPILZE, APRIKOSENVINAIGRETTE, PERNODSCHAUM, REIS-TOMATEN BÄLLCHEN		39.50
FLEISCHGERICHTE		
KOTELETTE VOM MONSTEINER TREBERSCHWEIN DUNKELBIER SAUCE, PLAIN IN PIGNA, DÖRRBOHNEN, FEIGEN, RÖSTZWIEBELN		37.50
LEBER VOM HIESIGEN KALB BALSAMICOJUS, RÖSTI, BOHNENBÜNDEL	½ 26.60	35.50
KALBSGESCHNETZELTES VOM HIESIGEN KALB CHAMPIGNONRAHMSAUCE, POMMERY SENF, TAGLIARINI, SPINAT	½ 32.50	43.00
CORDON BLEU VOM HIESIGEN KALB MISCHGEMÜSE, POMMES FRITES	½ 32.00	42.50
FILET STROGANOFF IM TÖPFCHEN STEINPILZTAGLIATELLE, KÜRBIS, ROSENKOHLBLÄTTER	½ 33.50	44.50
ZWEIERLEI VOM MISTKRATZERLI MORCHELJUS, TOMATEN ARANCINI, SPINATCRÈME, ERBSEN, VICHY KAROTTEN		30.50
REHCARRÉE PIZOKEL, ROSA PFEFFERJUS, ROTKOHL, SCHWARZWURZELN, SALBEI, PREISELBEERAPFEL		36.50
AB 2 PERSONEN SERVIEREN WIR IHNEN FOLGENDE GERICHTE:		
CHÂTEAUBRIAND DAZU REICHEN WIR MARKTGEMÜSE, PILZE, TAGLIATELLE, MORCHELRAHMSAUCE	PRO PERSON	58.00
FRISCHLINGS ENTRECÔTE DAZU REICHEN WIR ROTKOHL, ROSENKOHL, CHAMPIGNONS, SPÄTZLI, PREISELBEER-APFEL, ROSA PFEFFERJUS	PRO PERSON	38.50

HERKUNFTS DEKLARATION:

FLEISCH:

ENTE	FRANKREICH
POULET	SCHWEIZ
TREBERSCHWEIN	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ
KALB	SCHWEIZ
RIND	SCHWEIZ
RINDSFILET*	AUSTRALIEN*
WILDSCHWEIN	ÖSTERREICH
REH	ÖSTERREICH
ENTENLEBER	FRANKREICH

*KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN

FISCH:

STEINBUTT	NIEDERLANDEN
LACHSFORELLE	SCHWEIZ
VENUSMUSCHELN	ITALIEN
ZANDER	ESTLAND/POLEN
SARDELLEN	FAO34-MITTLERER OSTATLANTIK
KAPELAN	ISLAND
THUNFISCH	FAO71-WESTLICHER PAZIFISCHER OZEAN/ FAO57-ÖSTLICHER INDISCHER OZEAN
ROCHEN	FAO27-NORDOSTATLANTIK
SAIBLING	SCHWEIZ
GELBFLOSSEN THUNFISCH	FAO71-WESTLICHER PAZIFISCHER OZEAN
SEPIA	FAO27-NORDOSTATLANTIK
SCHNEEKRABBE	FAO21-NORDWESTATLANTIK

LIEBER GAST!

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN/INNEN!



Preise in Franken inkl. MwSt. (11/2019)

Küchenchef: Sebastian Pappé, Sous-Chef: Steve Birnbaum, Chef de Service: Zsuzsanna Fekete
Gerne kochen wir auch laktosefrei, glutenfrei oder salzarm. Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.