

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**
Mit Orange und Sternanis mariniertes Chicorée
mit Avocadocrème, Nüssen und Kernen

- ★★ **Suppe**
Kokos-Ananassuppe mit Linsen

- ★★★ **warme Vorspeise**
Spießchen von Tofu, Cherrytomaten und Mango
mit rassicem Humus und Knusperbrot

- ★★★★ **Hauptgang**
Orientalischer Couscous mit Artischocke,
getrockneter Tomate und gebratener Aubergine,
Minzejoghurt

- ★★★★★ **Dessert**
Passionsfruchtglace mit Waldbeeren

3 Gänge - Menü: CHF 49.00

4 Gänge - Menü: CHF 59.00

5 Gänge - Menü: CHF 69.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

WILDGERICHTE

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Kürbiscrèmesuppe mit Rehhacktätschli, Trüffel und Röstzwiebeln | 14.50 |
| Variation von gerolltem Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesan und rosa gebratenem Rehrack in lauwarmem Kürbissud | 24.50 |
| Gebratene Entenleber mit Zwetschgengel, Zwetschgen crumble und Marzipan-Zwetschgen-Praline | 23.50 |
| Rosa gebratene Taubenbrust auf getrüffeltem Rahmwirsing, Süßkartoffelgel und Portweinjus | 23.50 |
| Hausgeräucherte Fasanenbrust mit Preiselbeerschaum, gebratenen Eierschwämmli, Feige und Kräutern | 22.50 |
| Geräucherter Frutiger Stör auf kalter Polenta mit Steinpilzen in der Gurkenhülle mit Feige, Nüssen und Sauerkrautsud | 22.50 |

WILDGERICHTE

Hauptspeisen

Am Stück gebratenes Wildschweinfilet im Gewürzmantel 52.00
an Portweinsauce, Orangerisotto, Schwarzwurzel und Rande

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit Entenleber-Trüffelsauce, 58.00
gebratener Polentaschnitte mit Steinpilzen, Sauerkraut im Teig
und Rosenkohlblätter

Rosa gebratenes Hirschfiletsteak unter der Kräuterkruste 54.00
mit Portweinsauce, Süsskartoffelstampf und Rotkohl

Rosa gebratene Rehracks an Portweinsauce 58.00
auf Rahmwirsing mit Trüffel und Kartoffelkrapfen

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Estragonsauce, 46.00
gebratene Eierschwämmli, Rotkohl und Kartoffelkrapfen

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Tomatencrèmesuppe mit Croûtons | 10.50 |
| Kleiner Blattsalat | 8.50 |
| Kleiner gemischter Salat | 10.50 |
| Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck | 15.50 |
| Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto | 15.50 |

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

| | |
|---|-------|
| Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan | 26.50 |
| Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation | 38.00 |
| Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation | 44.00 |
| Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation | 52.50 |
| Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeerapfel, hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut und karamellierte Maroni | 49.00 |
| Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrine und Gemüsevariation | 43.00 |
| Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation | 52.00 |

TATARKARTE

| | | |
|--------------|--|-------|
| Schweiz | Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln | 33.50 |
| Mexico | Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila | 34.50 |
| Spanien | Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei | 34.50 |
| Schottland | Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky | 34.50 |
| Italien | Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan | 34.50 |
| Frankreich | Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac | 34.50 |
| Norwegen | Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar | 34.50 |
| Griechenland | Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten | 32.50 |
| Ungarn | Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni | 34.50 |

Alle Tatars werden mit gehacktem Ei,
Essiggurke, Kapern und Zwiebeln serviert
dazu gibt es Toastbrot und Butter

Extras je + 2.00
– Sauerrahm – Guacamole
– Speckstreifen – pochiertes Ei
Mit Pommes frites +4.50