

## Salate

---



**Beilagensalat**

10



**Caesar Salat**

5

## Beilagen

---



**Rosmarinkartoffeln**



**Saisonales Marktgemüse**

## Saucen

---



**Rotweinjus**



**Pfeffersauce**



**Sauce Bearnaise**



**Kräuterbutter**

10

## Nachspeisen

---



**Vegane Apfeltarte Mit Kokosnussglace**

12  
€



**Frischer Fruchtsalat Mit Glace Nach Wahl**

9  
€

## Steaks

---



**Rindsfilet Vom Schweizer Freilandrind (200g)**

56  
€



**Schweizer Entrecôte (200g)**

46  
€



**Kotelette Vom Ostschweizer Kräuterschwein Mit Fett Und Schwarte (330g)**

34  
€



**Schweizer Ribeye (300g)**

53  
€

## Pasta und Risotto

---



**Käsespätzle Mit Urner Bergkäse, Geschmolzenen Zwiebeln Und Beilagensalat**

22  
€



**Strozzapreti Mit Urner Rindsragout Und Rauke**

24  
€



**Cremiges Tessiner Risotto Alla Milanese Mit Peperonata**

24  
€



**Kartoffelgnocchi Mit Hokkaidokürbis, Geschwenkt in Olivenöl Und Getrockneten Tomaten**

23  
€

## Überbackenes Gemüse

---



**Kartoffelgratin**

10

## Vorspeisen

---



**Klassisches Tatar Vom Schweizer Rind Mit Café De Paris Mayonnaise Und Kartoffelbrot (70g)**

21  
€



**King Crab Salat Mit Granny Smith Apfel, Kräuter-Crème Fraîche Und Kräuterspitzen**

27  
€



**Geschmorter Ofenkürbis Mit Veganem Fetakäse**

16  
€



**Variation Von Der Tomate Mit Cremiger Burrata**

16  
€



**Gemüsetatar Mit Wasabimayonnaise**

19  
€



**Winterliche Blattsalate Mit Heidelbeerdressing, Speckwürfel Und Andermatter Schüttelbrot**

14  
€



**Winterliche Blattsalate Mit Heidelbeerdressing, Und Andermatter Schüttelbrot**

12  
€

## Hauptgerichte

---



**130g Klassisches Tatar Vom Schweizer Rind Mit Café De Paris Mayonnaise, Zur Wahl Mit Kartoffelbrot Oder Hauspommes**

30  
€



**Planted Chicken in Champignonrahm Mit Hausgemachtem Rösti Sautiert in Sonnenblumenöl**

32  
€



**In Merlotjus Geschmorte Kalbskopfbäckchen Mit Wurzelgemüse Und Kartoffelstock**

41  
€



**Gebratene Alpstein Pouletbrust an Limoncellosauce, Ratatouille Und Kartoffelgratin**

34  
€



**Trio Vom Ostschweizer Kräuterschwein an Bierjus Rosa Gebratenes Filet, Geschmortes Bäckchen Und Knuspriger Schweinebauch Mit Rüebl Und Kartoffelstock**

42  
€

## Suppen

---



**Cremsuppe Vom Hokkaido Kürbis Mit Gerösteten Kürbiskernen Und Steirischem Kürbiskernöl**

12  
€



**Zwiebelsuppe Mit Andermatter Bauernbrot-Bergkäse-Schnitte**

14  
€

## BEILAGEN

---



**Hauspommes**

## Warme Vorspeisen

---



**Weisser Alba Trüffel Nach Verfügbarkeit.**



**Tagliolini in Trüffelrahm Mit Gehobeltem Perigord Trüffel**

18  
€



**Knuspriger Schweinebauch Mit Apfel-Sauerkirschenragout Und Stier Biär Jus**

16  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Kugel Sorbet**

3 €



**Kross Gebratenes Zanderfilet an Orangen-Buttersauce Ratatouille Und Rosmarinkartoffeln**

34  
€



**Gebratene Lachstranche Auf Cremigem Tessiner Risotto Alla Milanese Mit Peperonata**

34  
€



**Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce, Glasiertes Spitzkohlgemüse Und Kartoffelgnocchi**

33  
€



**500g Chateaubriand Vom Schweizer Freilandrind Mit Geröstetem Markbein,  
Rotweinsauce Und Béarnaise, Saisonales Marktgemüse Und Kartoffelgratin**

137  
€