



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

# Menu

*Liebe Gäste*

*Wir versuchen, wo immer möglich, mit frischen lokalen Produkten zu arbeiten. Daraus entstehen Gerichte aus einem Mix aus junger, regionaler, raffinierter Küche.*

*Bitte weisen Sie unsere Mitarbeitenden auf allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten hin.*

*Chers clients*

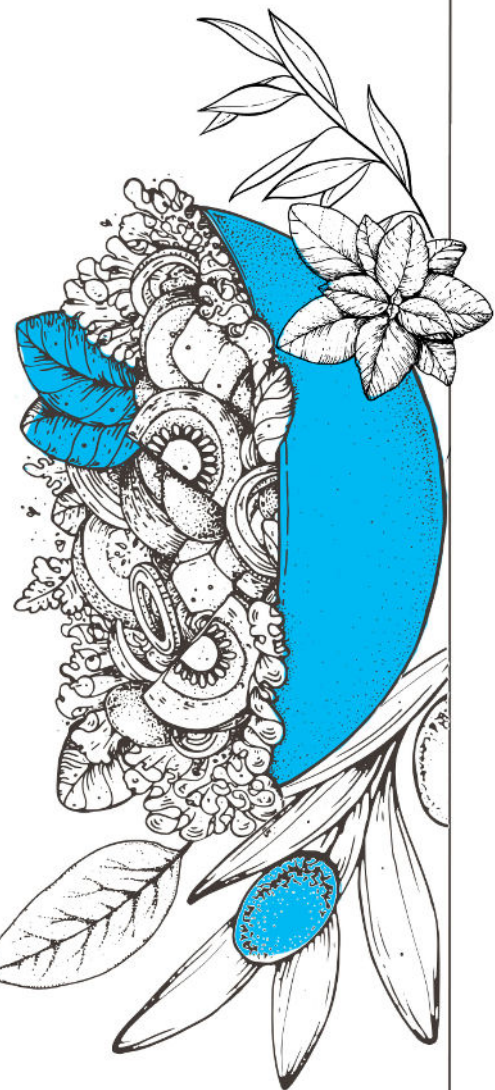
*Nous recherchons aussi souvent que possible de travailler avec des produits frais locaux. Il en résulte des plats issus d'un mélange de cuisine jeune, régionale et raffinée.*

*Merci d'informer notre personnel de quelque allergie ou intolérance.*

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH  
PROVENANCE DE LA VIANDE ET POISSON

Wildschwein / Sanglier  
Kalb / Veau  
Rind / Boeuf  
Geflügel / Volaille  
Schwein / Porc  
Wolfsbarsch / Loup de mer  
Thunfisch / Thon

Österreich / Autriche  
Schweiz / Suisse  
Schweiz / Suisse  
Schweiz / Suisse  
Schweiz / Suisse  
Europa / Europe  
Pazifischer Ozean / Océan Pacifique



## STARTERS

- SALAD OF THE DAY**  11
- WINTERSALAT / SALADE D'HIVER**    13  
*Blattsalate und Cikorino rosso, Avocado, Blutorangen und Kerne*  
*Salades vertes mélangées et cikorino rosso, avocat, oranges sanguines et graines*
- NÜSSLERSALAT / SALADE DOUCETTE** 13  
*Speck, Ei, Croûtons*  
*Lard, œuf, croûtons*
- RANDENCARPACCIO / CARPACCIO DE BETTERAVES**   15  
*Avocado-creme, Rucola, Nüsse, sautierte Pilze*  
*Crème d'avocat, roquette, noix, champignons sautés*
- SCHWARZWURZELSUPPE / SOUPE DE SALSIFIS**   13  
*Birne, Walnüsse*  
*Poire, Noix*
- BEEF TATAR** 27/37  
*Calvados, Parmesan, Toast*  
*Calvados, parmesan, toast*

## MAINS

### RINDSENTRECÔTE / ENTRECÔTE DE BŒUF 45

*Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse  
Beurre aux herbes, pommes de terre au romarin, légumes au four*

### SUURE MOCKE / RÔTI DE BŒUF BRAISE 30

*Kartoffelstock, glasierte Karotten  
Purée de pommes de terre, carottes glacées*

### WIENER SCHNITZEL 43

*Pommes frites, Preiselbeer-Confit  
Pommes frites, confit d'ailles*

### WILDSCHWEIN CORDON BLEU / CORDON BLEU DE SANGLIER 40

*gefüllt mit Kochschinken, Greyerzer Käse und Feigensenf, Ofengemüse, Pommes frites  
Farcé de jambon cuit, fromage de gruyère et de moutarde à la figue, légumes au four, pommes frites*

### WOLFSBARSCH / LOUP DE MER 39

*Randenrisotto und Kalettes, Beurre blanc Glace  
Risotto de betterave rouge et kalettes, glace de beurre blanc*

### POKE BOWL WITH TOFU OR TUNA 25/32

*Sushi-Reis, Edamame, Tomaten, Avocado, Mais und Mangodressing  
Riz à sushi, edamames, tomates, avocats, maïs et vinaigrette à la mangue*

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL / PATATE DOUCE AU FOUR 26

*Linsencurry mit getrockneten Aprikosen, Granatapfel, Baby-Spinat, veganer Sauerrahm  
Curry de lentilles aux abricots secs, grenade, jeunes pousses d'épinards, crème acidulée végétalienne*



Glutenfrei



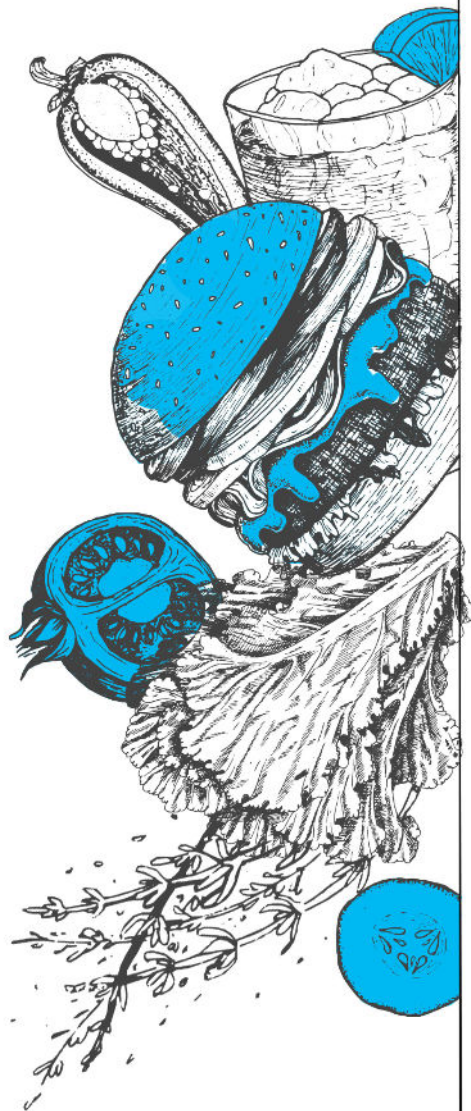
Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch



## BURGERS

### BLACK ANGUS BURGER

32

*Speck, Tomate, Coleslawsalat, Käse  
Lard, tomate, salade de coleslaw, fromage*

### CRISPY CHICKEN BURGER

28

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat  
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

### FALAFEL BURGER

27

*Minz-Jogurt Sauce, Tomate, Eisbergsalat,  
Sauce au yogourt et à la menthe, tomate, laitue iceberg*

### MOUNTAIN BURGER

27

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat  
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

*Serviert mit Pommes frites und Trüffelmayonnaise  
Servis avec des pommes frites et mayonnaise à la truffe*

*Süsskartoffel-Parmesan Frites  
Frites de patates douces avec parmesan*

*Aufpreis  
Supplément* 4

## PASTA

### WALDPILZRAVIOLI / RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE FORÊT

34

*Preiselbeersauce, Pilze  
sauce aux airelles et champignons sautés*

### SPAGHETTI BOLOGNESE

24

### SPAGHETTI NAPOLI

22