



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstartar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes Frites	+5
RANDEN CARPACCIO	24
Ziegen-Frischkäse Mangowürfel	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	

SUPPEN

KÜRBIS – KOKOSSUPPE	14
Curry Mango	
+ Riesencrevetten	9
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS «CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfli	12 Stück	32
MARKKNOCHEN		19
Fleur de Sel Kräuter Salat bouquet		



HAUPTGANG FISCH

FILETS VOM ROTBARSCH		42
Pastinakenstampf Birnen-Fenchel-Crumble Tomaten Chutney		
BARAMUNDI FILET AUF DER HAUT		44
Currybuttersauce Waldpilze Chorizo-Sauerkraut Patatine		
«MOULES ET FRITES»	250g	19
Pommes frites	750g	38
Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce		

HAUPTGANG FLEISCH

KALBSNIERLI «DIJON»		45
Butternudeln Ofengemüse		
RINDSFILET STROGANOFF « KLASSIKER »		48
Butternudeln Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm		
RINDSFILET «LUCULLUS»		57
Pommes frites Blattspinat Ofengemüse + Riesencrevetten		
MISTKRATZERLI „SCHWEIZ“		41
Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites		

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI		34
Frischer Blattspinat Trüffelrahmsauce		
GEBRATENE BRAMATA-POLENTA		36
Mischpilze Rahm paniertes Brie		

Beilagen: Quark-Pizokel | Pommes frites | Pastinaken | Patatine | Gemüse

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien
Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH
Lamm: Neuseeland | Australien
Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark
Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland
Meeresfrüchte: Crevetten | Indien | Vietnam
Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark
Wild: Österreich | Ungarn | EU

..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
APFELCHÜELI Zimtzucker Vanille Glace	14
SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN mit ein Kugel Vanille Glace	16
MOUSSE AU CHOCOLAT Doppelrahm Portwein-Feigen	14
SCHWANEN – PISTAZIEN-CHEESCAKE mit Blaubeerenkompott	16
VERMICELLES Merengues	12
COUPE NESSELROUDE Merengues Vermicelles Vanille-Glace	16

EISKAFFE NACH WIENER ART

13

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

HAUSGEMACHTES SORBET:

Orangensorbet
Apfel
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 4.80
Mit Rahm + 2.00

WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT	22
Trauben Waldpilze Eier Wildschweinrohschinken Preiselbeer Dressing	
REHFILET TATAKI	24
Apfel Sojasauce Sesam Ingwer Kürbis-Chutney	
HIRSCH- MARONI -PASTETE	14
Salat Bouquet Birnen - Preiselbeer -Chutney	
WILDCONSOMMÉ	13
Wachtelei trockener Cherry	

HAUPTGANG

REHFILET «TESSINER TRADITION»	47
Quarkpizokel Rosenkohl Rotkraut Maroni Portweinfeigen	
REHPFEFFER «SCHWANEN»	39
Quarkpizokel Rosenkohl Rotkraut Maroni Apfel-Preiselbeeren	
HIRSCHHUFTSCHNITZEL «SALTIMBOCCA»	44
Waldpilz-Rahmsauce Ofenkürbis Quarkpizokel Maroni Apfel - Preiselbeeren	
HIRSCHRACKS «EDELWILD»	44
Traubenportweinjus Quark-Pizokel Rosenkohl Rotkraut Maroni Apfel-Preiselbeer	

WILDGENIESSER-TELLER

Rehfilet | Hirschhuftschnitzel | Hirschracks
Quark-Pizokel | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Apfel-Preiselbeer

68