

Casual Dining

Sellerie – Ziegenkäse – Feigen (L,V) **12**

Celery – goat cheese – figs

Krebsbisque – Terrine (A,B,C,F,G) **14**

Crayfish bisque – terrine

Forellen – Eigelb – Kartoffel (C,D) **16**

Trout – egg yolk – potato

3 x Ente – Geräucherte Brust, Krokette, Mousse (A,C,G) **18**

3 x duck – smoked breast, croquettes, mousse

Geschmorte Lammhaxe – Rosmarinjus **40**

Braised lamb leg – rosemary jus

Zander – Broccoli – Rauchbuttersauce (D,G) **38**

Pike perch – broccoli – smoked butter sauce

Steinpilz-Frischkäse Ravioli –

Salbei – Beurre Noisette (A,C,G) **30**

Porcini-cream cheese ravioli – sage – beurre noisette

Ribeye – Sauce Bordelaise **46**

Ribeye – sauce bordelaise

Eine Beilage ist im Preis inkludiert.

Für jede weitere Beilage verrechnen wir CHF 6.00.

Risotto/ *risotto* (G)

Pommes Anna/ *potato* (G)

Kürbis Kroketten/ *pumpkin croquette* (C,G)

Kartoffel-Sellerie Stampf/ *mashed potato with celery* (G,L)

Saisongemüse/ *vegetables of the season* (G,V)

Lauwarmes Schokoladenkuchlein –

Vanilleglace (A,C,G,V) **14**

Lukewarm chocolate cake – vanilla ice cream

Tarte Tatin – Zimtglace (A,C,G,V) **12**

Baked and caramelized apples – cinnamon ice cream

Herkunft tierischer Produkte/ *Origin of animal products*

Alle tierischen Produkte kommen aus der Schweiz/ *all animal products are from Switzerland*

Legende der Allergene/ *Description of allergens*

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten*

B – Krustentiere/ *crustaceans*

C – Ei/ *egg*

D – Fisch/ *fish*

E – Erdnuss/ *peanut*

F – Soja/ *soy*

G – Milch, Laktose/ *milk, lactose*

H – Schalenfrüchte und Nüsse/ *nuts*

L – Sellerie/ *celery*

V – Vegetarisch/ *vegetarian*

VE – Vegan/ *vegan*

aussergewöhnlich seit

1898