

Es hüt solangs hüt:

**Vorspeisen:**

**Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum**

10.-

*Pumpkin cream soup with amarettos foam*

**Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons**

11.-

*Porcino soup with garlic-cROUTONS*

**Hauptspeisen:**

**Rehschnitzel an Wildrahmsauce „Mirza“**

*mit Preiselbeer-Apfel, Maronen-Rotkraut, Rosenkohl  
und Butterspätzli*

46.-

*Escalope of venison with wild cream sauce „Mirza“  
with cranberry apple, chestnut red cabbage, brussels sprouts  
and butterspätzli*

**Rosé gebratenes Rehrückenfilet an Ingwer-Tannenhonigjus**

*mit Preiselbeer-Apfel, Maronen-Rotkraut, Rosenkohl  
und Butterspätzli*

56.-

*Roasted venison fillet with ginger-pine-honey sauce  
with cranberry apple, chestnut red cabbage, brussels sprouts  
and butterspätzli*

**Hirschkalb-Pfeffer nach Jägerart**

*mit Butterspätzli, Preiselbeer-Apfel  
und Maronen-Rotkraut*

34.-

*Jugged venison „Hunter style“ with butterspätzli, cranberry apple,  
chestnut and red cabbage*

#1 Der Chefempfehl

## Vorspeisen Starters:

**Gazpacho Andaluz** (kalte spanische Gemüsesuppe)  
9.-  
*Andalusian gazpacho*

**Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch**  
auf Seegrassalat „Wakame“  
26.-  
*Sashimi of the yellowfin tuna on sea grass „Wakame“*

**Chinesisches Dim Sum**  
(Kleine gedämpfte und gebackene Leckerbissen im Bambuskorbchen)  
26.-  
*Chinese Dim Sum*

**Leicht geräuchertes Tuna-Carpaccio**  
mit Wasabi-Pannacotta  
22.-  
*Slightly smoked tuna carpaccio with wasabi-panna cotta*

**Gebackene vegetarische Frühlingsrollen**  
mit Mango-Dip  
17.-  
*Baked vegetarian spring rolls with mango dip*

**Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade**  
mit gehobeltem Parmesan  
25.-  
*Beef carpaccio in truffle oil marinade with shaved parmesan*

**Wasserbüffel-Mozzarella an Trüffelöl**  
mit Zucchini-Röllchen  
22.-  
*Mozzarella di bufala in truffle oil with courgette rolls*

**Cavaillon-Melone mit Serrano-Rohschinken**  
19.-  
*Cavaillon melon with serrano ham*

**Tomatensalat „Caprese“ mit Büffel-Mozzarella und Balsamico-Perlen**  
18.-  
*Tomato salad with mozzarella*

**Gemischte Salat-Schale „Tracht“**  
mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing  
13.-  
*Mixed salad bowl „Tracht“*

**Kleiner bunter Blattsalat nach Saison**  
mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing  
9.-  
*Small green salad seasonal*

#+Vorspeisen

**Fischgerichte** *Fish dishes*

**Gebackene Egli-Knusperli im Tempurateig**  
mit Bratkartoffeln und Sauce-Tartar

37.-

*Baked Egli-Knusperli in tempura with potato and sauce tartar*

**Grosse Black-Tigers-Crevetten in rotem Thai-Curry**  
mit Basmatireis und Gemüse

39.-

*Large black-tiger shrimp in red thai curry with basmati rice and vegetables*

**Vegetarisches** *Vegetarian food*

**Grünes Gemüse-Thai-Curry**  
mit Basmatireis

28.-

*Green vegetable thai curry with basmati rice*

**Süsskartoffeln und Kichererbsen in Curry-Madras**  
mit Basmatireis

28.-

*Sweet potatoes and chick-peas in curry-madras with basmati rice*

**Caramelle „tricolore“**  
mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesan

28.-

*Caramelle „tricolore“ with ricotta-spinach filling and parmesan*

**Für unsere kleinen Gäste** *For children*

**Chicken Nuggets mit Pommes frites** *Chicken nuggets with french fries*

16.-

**Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln** *Veal escalope with noodles*

19.-

**Egli-Knusperli mit Pommes frites** *Egli-Knusperli with french fries*

16.-

**Hauptspeisen**

## Fleischgerichte *Meat dishes:*

### **Gefülltes Kalbssteak „Caprese“**

*mit Mozzarella und Serrano-Rohschinken  
auf Sommergemüse mit Champagner-Risotto*

49.-

*Stuffed veal steak „Caprese“ with mozzarella and Serrano ham  
on vegetables with champagne risotto*

### **Knochengereiftes Kalbskotelett „Grand Cru“ mit Beurre Café de Paris**

*Champagner-Risotto und Sommergemüse*

59.-

*Crispy veal cutlet „Grand Cru“  
with herb butter, champagne risotto and vegetables*

### **Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce**

*mit Butternudeln und Sommergemüse*

39.-

*Veal escalope on mushrooms cream sauce with pasta and vegetables*

### **Irishes Black-Angus Rindsfilet an „Beurre Café de Paris“**

*mit Bratkartoffeln und Sommergemüse*

54.-

*Black-Angus Beef fillet „Café de Paris“ with potato and vegetable*

### **Black-Angus Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce**

*mit Kartoffel-Purée*

54.-

*Black Angus beef tenderloin cubes on pommery mustard sauce  
with mashed potatoes*

### **Thailändisch gebratene Ente an Orangensauce**

*mit Basmatireis und Gemüse*

39.-

*Thai roasted duck with orange sauce with basmati rice and vegetables*

### **Grünes Poulet-Thai-Curry mit Gemüse**

*und Basmatireis*

35.-

*Green chicken Thai curry with vegetables and basmati rice*

### **Indisches Chicken „Korma“**

*mit Basmatireis und Gemüse*

35.-

*Indian Chicken „Korma“ with basmati rice and vegetables*

#### **Deklaration:**

Rind: Schweiz, Irland    Kalb: Schweiz    Lamm: Neuseeland    Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

Hauptspeisen