

GILDE-MENU

Duo von der Entenleber

Tranche gebraten und als Terrine auf caramelisierten Apfelschnitzen

Crèmesuppe aus der Petersilienwurz

Wildschweinrohschinken

Gebratener Saibling auf Erbsenpüree

Noilly-Prat-Sauce und Venere-Reis

Rindsfilet und geschmorte Rindsschulter mit Sämtis Malt

Süßkartoffelstock und braisierter Fenchel

Feinste Schweizer Rohmilchkäse vom Wagen

Java-Schokoladenmousse und Kalamansi-Sorbet

3 Gänge 69.00 | 4 Gänge 79.00 | 5 Gänge 89.00 | komplett 99.00

Menuänderungen + 5.00

WINTER-SYMPHONIE (VEGETARISCH)

Salat von rohem Fenchel und Orangen
dazu Falafel und Geisskäse

Crèmesuppe aus der Petersilienwurz

Chärnser Edelpilze mit Haselnüssen sautiert
Mascarpone-Blattspinat im Blätterteig-Kissen

Feinste Schweizer Rohmilchkäse vom Wagen

Lauwarmer Apfel mit Rosinen und Haselnüssen aus dem Ofenrohr
dazu Vanillesauce

3 Gänge 63.00 | 4 Gänge 73.00 | 5 Gänge 83.00

Menuänderungen + 5.00

VORSPEISEN

Salat von rohem Fenchel und Orangen, Falafel und Geisskäse	15.00
Bouillabaisse „Cap d'Antibes“	18.00
Gebratener Saibling auf Erbsenpüree, Noilly-Prat-Sauce	21.00
Duo von der Entenleber Tranche gebraten und als Terrine mit caramelisierten Apfelschnitzen	25.00

SUPPEN UND SALATE

Schlabbababbadabbapap, unsere täglich frisch zubereitete Tagessuppe	9.50
Crèmesuppe aus der Petersilienwurz	11.00
Grüner Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce	11.00
Nüsslisalat mit Ei, französische Sauce	14.50
Wintersalat mit Mandarinen, Granatapfelkernen, Datteln und Balsamico-Vinaigrette	15.00

HAUPTGERICHTE

Chärnser Edelpilze mit Haselnüssen sautiert Mascarpone-Blattspinat im Blätterteig-Kissen	38.00
Gebratener Saibling auf Erbsenpüree, Noilly-Prat-Rahmsauce und Venere-Reis	42.00
Rindsfilet und geschmorte Rindsschulter mit Sántis Malt Süskartoffelstock und braisierter Fenchel	52.00
Kalbssteak an Meaux-Senf-Trüffel-Sauce Safran-Taglierini und geschmorter Lattich	56.00

HAUPTGERICHTE – UNSERE KLASSIKER

Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof, Kastanienbaum	120 gr Leberli	31.00
dazu Rösti mit eingesottener Butter „nach alter Manier“	180 gr Leberli	35.00
Schweizer Premium Entrecôte „Café de Paris“		45.00
Pommes frites und Blattspinat		
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	120 gr Kalb	33.00
Rösti mit eingesottener Butter „nach alter Manier“	180 gr Kalb	36.00
Kalbs-Cordon-bleu		45.00
Pommes frites und Blattspinat		

WÄHRSCHAFTES IN DER GASTSTUBE

Wildhackbraten an Rotweinjus mit Chärnser Edelpilzen Süsskartoffelstock und braisierter Fenchel		29.00
Bio-Schweinsbratwurst Uelihof, Kastanienbaum Knusprige Rösti und kräftige Rotwein-Zwiebelsauce		26.00
Schweinssteak „Café de Paris“ Pommes frites und Blattspinat	200 gr	29.00
Schweinsschnitzeli paniert Pommes frites	kleine Portion	24.00 20.00
Capuns mit es bitzeli Bündnerfleisch Spätzliteig im Mangold-Mantel an Milch-Bouillon mit Gemüsewürfeli		27.00
Schnausplatte mit Schinken, Salami, verschiedenem Käse, knuspriges Brot	für 2 Personen für 4 Personen	28.00 53.00
Wurstsalat «Rössli» mit geraffeltem Käse und frischen Zwiebeln		18.00