

Vorspeisen und Kalte Speisen

VS HS

VS HS

Herbstliche Salatbowl *

Gebratene Pilze | eingelegte Birne
getrocknete Cranberry`s
Nuss-Chrunch | Hausdressing
Fr.15.00 | Fr. 26.00

Randen Carpaccio *

Ziegenkäse | Baumobst | Frisee
Macadamia
Fr.16.00 | Fr.25.00

Capriolo Tonnato

Rehmedaillon | Thunfischfilet
Tomate | Kräuter Malto

Fr.21.00 | Fr.41.00

Angeräuchertes Tatar

Hirsch oder Rind | Heu
Preiselbeeren | Crème Fraiche
Pommery Senf | Esspapier
Fr.17.00 | Fr.30.00

Alpen Lachs

Rettich | Tatar | Filet
Wiesenkräuter | Buttermilch
Fr.18.00 | Fr.35.00

Vegetarisch

Frische Tagliatelle

Gebratene Waldpilze
Waldpilz-Cognacsauce
Fr. 28.00

Gemüse Curry

Limetten-Reis
Papadum
Fr. 25.00

Burger

BBQ Burger 200gr.Beefpatty

Coleslaw | karamalisierte Zwiebeln
Buchenholz geräucherter Bacon
Irish Cheddar | Flämische Frites
Fr.27.00

Alpen Burger 200gr.Beefpatty

Ziegenkäse | Thymian
Feigentrauben Chutney
Limettenaioli | Flämische Frites
Fr.29.00



Fleisch und Fisch vom Big Green EGG

Rindsfilet

Südamerika | Weiderind
Fr.46.00

Rehrücken

Tschechien | Heimisch
Fr.48.00

Hirsch Entrecôte

Tschechien | Heimisch
Fr.42.00

Taktaki vom Lachs

Sojalack | Asia Salsa
Fr.38.00

Beilagen nach Wahl

Süßkartoffelstampf

Mandel-Bacon Topping

Spätzli

hausgemacht

Flämische Frites

Handgeschnitzt

Geröstete Pilze

Saisonaler Auswahl

Rosenkohl

Speck | Schalotten

Sauce nach Wahl

Hausgemachte Kalbsjus

Sc. Bénaise

Grüne Pfeffersauce

Süsse Versuchung

Schokoladenwald

Schokoladenmousse | Sanddorn
karamalisierte weisse Schokolade
Rosmarin-Baiser
Fr. 18.00

Tonka Bohnen Panna Cotta

Portwein Zwetschgen | Crumble
Zwetschgen Sorbet

Fr. 15.00

Waffel Surprise

Lassen Sie sich überraschen
Teilen Sie uns mit, was Sie nicht mögen

Fr. 14.00

Glace | Sorbet

Vanille | Schokolade | Fiore di Latte
Caramel | Walnuss | Waldbeeren
Zwetschgensorbet

Fr. 3.00 | Rahm Fr.2.00