

## Suppen

Rindskraftbrühe mit Griessnockerln	CHF	9.00
Champagnerschaumsuppe mit Bündnerfleischstreifen	CHF	12.00
Erbsenschaumsüppchen mit Flusskrebse	CHF	12.00
Bouillabaisse mit Käsecrostini	CHF	16.00

## Vorspeisen

Nüsslisalat Parmesan, getrocknete Tomaten Himbeervinaigrette	CHF	14.00	
Triologie Hummerschwanzcarpaccio, Black Tiger Jakobsmuschel auf Papayasalat	CHF	24.00	
Thunfischwürfel kurz gebraten im Sesammantel Wasabi-Glace, Friseesalat	CHF	22.00	
Forellenfilettatar (Weisstannental) mit Meerrettich-Frischkäseterrine	CHF	22.00	
Rindstatar	Vsp	CHF	22.00
Rusticobrot, Butter,	Hg	CHF	34.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

## Verführung

Forelle-Lamm-Duo CHF 58.00

1. Service

Forellenfilet gedämpft  
auf leichter Kräuterfischrahmsauce

Reis

Blattspinat

2. Service

Lammfilet gebraten  
Knoblauch-Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
grüne Bohnen

Barsch-Kalb-Duo CHF 58.00

1. Service

Rotbarsch gebraten

Piemontesische Art

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten, frische Kräuter

Kartoffeln

2. Service

Kalbsleber

Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus

frische Kräuter, Zwiebel

glacierte Karotten, Rösti

## Fisch Süsswasser

Forellenfilet gedämpft Leichte Kräuterfischrahmsauce Gorgonzolakartoffeln, Blattspinat	CHF	38.00
Eglifilet gebraten Mandelbutter mit getrockneten Tomaten Basmatireis	CHF	38.00
Zanderrückenfilet gebraten Rosmarinkartoffel Champagnerrahmsauerkraut	CHF	46.00

## Fisch aus dem Meer

Rotbarsch gebraten (Piemontesische Art) Oliven, Kapern, frische Kräuter, getrocknete Tomaten Kartoffel	CHF	39.00
Norwegisches Lachsfilet Zitronen-Dillrahmsauce Nudelnest	CHF	38.00
Bouillabaisse Französischer Fischeintopf Käsecrostini	CHF	42.00
Seezunge ganz gebraten Knoblauch-Chilibutter Basmatireis	CHF	49.00
Steinbutt gedämpft unter der Kartoffelkruste Rotweinbutter, Kohlrabi	CHF	48.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

## Vegetarisch

Zucchini-Tofu-Spiess mit Champignons, Peperoni Tomatenreis	CHF	26.00
Gemüsecapuns mit Käse überbacken	CHF	26.00
Papayagemüsesalat lauwarm mit Tofu gebraten Himbeervinaigrette	Hg CHF Vsp CHF	26.00 15.00
Gemüsecurry mit grünem Curry Basmatireis	CHF	26.00
Käsespätzle mit Apfelmus	CHF	25.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

## Fleisch

Kalbsleber CHF 36.00  
Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus  
verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln  
glacierte Karotten und Rösti

Rindsfiletwürfel Stroganoff CHF 42.00  
Beilage nach Wahl  
Gemüse

Kalbskopfbaggen geschmort CHF 44.00  
Rotweinessenz  
Parmesanpolenta und Rotkraut

Lammfilet gebraten CHF 40.00  
Knoblauch-Kräuterjus  
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Rindsfilet gebraten CHF 52.00  
Pfefferrahmsauce  
Kroketten und Gemüse

### Ab 2 Personen

Chateau-Briand pro Person CHF 54.00  
Rindsfilet am Stück gebraten  
Sauce Hollandaise  
Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Lammrücken pro Person CHF 50.00  
Lammrücken am Stück gebraten  
Knoblauch-Kräuterjus  
Ratatouille, grüne Bohnen Gratin und Rahmpolenta

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

# Zeit zu zweit

## Willkommen zu unserem Candlelight-Dinner

Wir laden Sie jeweils am Mittwochabend zu einem romantischen Abend mit Kerzen in unserem neuen Kaminzimmer ein.

Es gibt so viele Anlässe in denen man seine Liebste, seinen Liebste, eine gute Freundin oder guten Freund mit einem romantischen Abend überraschen kann. Ein Geburtstag vielleicht oder ein Jahrestag oder einfach um die Liebe zu feiern und das Miteinander zu geniessen.

Bei einem Candlelight-Dinner kann man kostbare Zeit zu zweit besonders intensiv geniessen. Der Abend beginnt in romantischer Atmosphäre mit Rosen, Kerzenschein und einem Glas Sekt. Während des exquisiten 5-gängigen Menü ist Zeit für Genuss und verliebte Blicke, denn die Liebe geht nun einmal durch den Magen.

---

Unser Candlelight-Dinner-Menü:	pro Person	CHF 85.00
--------------------------------	------------	-----------

Erbsenschaumsüppchen mit Flusskrebse

\*\*\*\*

Trilogie

\*\*\*\*

Grapefruitsorbet

mit Campari verfeinert

\*\*\*\*

Zanderrückenfilet gebraten

Champagnerrahmsauerkraut, Kartoffel

\*\*\*\*

Schokoladentraum

Kokosnusseis

---

Noch stimmungsvoller wird es, wenn Sie schon vorab Ihren Tisch reservieren.  
Wir schmücken Ihren Platz romantisch oder einfach so, wie Sie es sich wünschen.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

## Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### Herkunftsdeklaration:

Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: AUS, USA\* / Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz  
Zander: Russland/Kasachstan, Irikliinskoe Stausee FAO 05 / Riesencrevetten: Vietnam, FOS, Aquakultur  
Seezunge: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB) / Lachs: Norwegen Aquakultur  
Forellenfilet: Forellenzucht Schendi-Weisstannen  
Nordsee Steinbuttfilets: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB)  
Jakobsnüsse: Nordwestatlantik FAO 2, gefischt aus Wildbestand, Dredgen  
Eglifilet: Bodensee / Berufsfischerei Imhof, 8592 Uttwil / Netz,  
Rotbarsch: Westlicher Zentraler Pazifik FAO 71, gefischt Haken und Langleinen  
Hummerschwänze: Nordwestatlantik FAO 21, gefischt Reusen und Fallen  
Flusskrebse in Lake: hergestellt in Dänemark für Dyhrberg AG, CH-4710 Balsthal  
Thunfisch roh, Saku Block: Westlicher Pazifischer Ozean FAO 71, Umschliessungsnetze

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.