

Suppen

Rindskraftbrühe mit Griessnockerln		CHF 11.00
Mandel - Knoblauchcremesuppe		CHF 12.00
Bouillabaisse / Frz. Fischsuppe mit Käsecrostini	Vsp Hg	CHF 18.00 CHF 42.00
Fruchtig - Pikante Curryrahmsuppe verfeinert mit Hummer und Grapefruit		CHF 14.00

Vorspeisen

Nüsslisalat begleitet mit gehobeltem Parmesan, getrocknete Tomaten verfeinert mit Himbeervinaigrette		CHF 14.00
Forellenfilet roh mariniert begleitet von eingelegtem Marktgemüse	Vsp HG	CHF 22.00 CHF 38.00
Kartoffel-Trüffelterrine mit gebratener Jakobsmuschel		CHF 22.00
Zanderrücken geflämmt begleitet von Apfelchutney und Orangenfilets verfeinert mit einer leichten Sauerrahmsauce		CHF 22.00
Bunter Wintersalat mit gebratenen Rehfleischstreifen begleitet von caramelisierten Baumüssen verfeinert mit Honig- Balsamicodressing		CHF 20.00
Rindstatar mit getoastetem Hausbrot und Butter	Vsp HG	CHF 27.00 CHF 35.00

Verführung

Oberländer Duo

CHF 59.00

1. Service

Suure Mocke

in Rotwein geschmorter Rindsbraten
serviert mit Rahmpolenta und Wintergemüse

2. Service

Rindsfiletspitzen

in einer Trüffelkruste
verfeinert an einer leichten Basilikumrahmsauce
Basmatireis und Wintergemüse

Unterlande Duo

CHF 59.00

1. Service

Zanderrückenfilet gebraten

angerichtet auf Pistaziensauce und Meerrettich
serviert mit Salzkartoffeln

2. Service

Black Tiger pikant gebraten

mit Olivenöl, fein gehackten Zwiebeln, Peperoncino, Knoblauch
angerichtet mit Bandnudeln

Liechtensteiner Duo

CHF 59.00

1. Service

Forellenfilet gedämpft

auf fein gehobeltem Fenchel-Orangengemüse
verfeinert mit Kräutersud
serviert mit Quinoa

2. Service

Kalbsleber gebraten

verfeinert mit Portweinjus, Kräutern und Zwiebeln
begleitet von Rösti

Fisch Süsswasser

Eglifilet gebraten nappiert mit Beurre blanc begleitet von Quinoa und Pepperonicrème	CHF 39.00
Zanderrückenfilet gebraten angerichtet auf Pistaziensauce und Meerrettich serviert mit Salzkartoffeln	CHF 48.00
Forellenfilet gedämpft auf fein gehobeltem Fenchel- Orangengemüse verfeinert mit Kräutersud serviert mit Quinoa	CHF 38.00

Fisch aus dem Meer

Lachs gebraten angerichtet auf Rahmsauerkraut serviert mit Salzkartoffeln	CHF 38.00
Steinbutt gebraten unter einer Kartoffelkruste begleitet von einer leichten Buttermilch-Kräuteröl-Nage mit mariniertem Gemüse	CHF 52.00
Seezunge ganz gebraten Knoblauch-Chilibutter Basmatireis	CHF 49.00
Black Tiger pikant gebraten mit Olivenöl, fein gehacktem Zwiebel, Peperoncino, Knoblauch angerichtet mit Bandnudeln	CHF 44.00

Gerne servieren wir Ihnen die Fischgerichte auch als kleine Portion
Preisreduktion: CHF 5,--

Vegetarisch

Gemüsecurry verfeinert mit grünem Curry serviert mit Basmatireis	CHF 28.00
Gemüsecapuns mit Käse überbacken	CHF 28.00
Kürbiswürfel begleitet von einer Gorgonzola-Baumnußsauce serviert mit Bandnudeln	CHF 28.00
Geschmorter Fenchel fein gehobelt und verfeinert mit Orangenfilet angerichtet mit Peperonicrème serviert mit geräuchertem Tofu	CHF 28.00

Veganes Genussmenü

Pikante Kokosnusscrèmesuppe mit Zitronengras	
Fenchel-Chicorée-Radicchiosalat verfeinert mit Baumnüssen und Granatapfelkernen serviert mit Himbeervinaigrette	
Süsskartoffelcurry mit karamellisierter Ananas	
Traubensorbet verfeinert mit Prosecco	
4-Gang Menü	CHF 56.00
3-Gang Menü	CHF 48.00
2-Gang Menü	CHF 36.00
Hauptgang	CHF 28.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

Klassiker

Kalbsleber CHF 39.00
Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus
verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln
begleitet von Rösti

Rehrücken gebraten CHF 50.00
auf konfiierten Knoblauchzehen und Sondereggers Bienenhonig
begleitet von Birnenschutney
angerichtet mit gebratener Polentaterrine

Rindsfilet gebraten CHF 52.00
unter einer Trüffelkruste
angerichtet auf Eschalottenconfit
serviert mit Bandnudeln und Wintergemüse

Suure Mocke CHF 44.00
in Rotwein geschmorter Rindsbraten
serviert mit Rahmpolenta und Wintergemüse

Rindsfiletspitzen gebraten CHF 45.00
verfeinert mit einer leichten Basilikumrahmsauce
Basmatireis und Wintergemüse

Ab 2 Personen

Chateau-Briand CHF 59.00
Rindsfilet am Stück gebraten pro Person
Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Gerne servieren wir Ihnen die Fleischgerichte auch als kleine Portion
Preisreduktion: CHF 5.--