

ABENDKARTE

Das Jahr beginnt. Die Sonne steht noch tief, ihr Licht ist klar und kühl. Die Erde ruht unter Frost und Stille, die Natur hat sich zurückgezogen. In Gärten, auf Feldern und im Wald ist es still geworden. Die Tiere leben von dem, was sie im vergangenen Jahr gesammelt haben, geschützt in ihren Bauen und Nestern. Der Duft von Schnee, kalter Erde und trockenem Holz liegt in der Luft. Alles wirkt zurückgenommen, doch unter der Oberfläche sammelt sich neue Kraft. Bald wird sie erwachen.

Forellen: Biozucht Blausee, Berner Oberland

Eglifilet: Fischzucht Valperca, Lötschental Wallis

Rind, Kalb und Schwein: Schweiz

Auch alle anderen Produkte, inklusive Brot und Backwaren, stammen aus der Schweiz.

Vegane Gerichte: 

SPARKLING FAVOURITES

SEKT Extra Brut 12

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
Grüner Veltliner, Pino Noir, Zweigelt

De Facto, Pet' Nat' 10

La Colombe, Laura Paccot, La Côte AOC
Chasselas

The Zero Sparkling Rosé 10

The Zero, Burgenland
Blaufränkisch

ENG 10

Vilbrygg, Oslo
Lemon balm, meadowsweet, marigold

Fjell 10

Vilbrygg, Oslo
Lemongrass, lingonberry, rosemary

CaseccOh 16

Prosecco, blackcurrant – basil syrup, soda

VORSPEISEN

Nüsslisalat pro Person 16

gebratene Speckwürfel, Bio – Ei und geröstete Kerne, mit französischem Dressing

Gebratener Dallenwiler Geissenkäse 23

auf geröstetem Schwarzwurzelpüree, dazu Radicchio und schwarze Nüsse

Duett von den geräucherten Walliser Eglifilet 19

dazu eingemachte Bodenraben, Pumpernickel und eingemachte Radieschen

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rind klein 26 / gross 38

Heuschnaps, eingelegtes Gemüse, Eigelbcrème und geröstetes Hausbrot

Herbstliches Glutgemüse klein 18 / gross 31

In der Holzkohle gegartes Wurzelgemüse, auf Pastinaken – Trüffelpüree

Suppe vom gerösteten Sellerie 16

mit Birnensaft und Nussbutter

HAUPTGÄNGE

Bio – Rande vom Holzkohlegrill 38

an Balsamico – Reduktion, dazu gebratener Rheintaler Ribelmais und knuspriger Salbei

Acquerello – Risotto 37

mit Schnebelgeiss Frischkäse, Kaletten und Baumnuss – Thymian Hüppen

Ganze Forelle aus der Biozucht Blausee 49

über Holzkohle gegrillt, dazu gebratener Jungspinat und Bratkartoffeln

Gebratene Zürcher Kalbsleberli 42

an einer Apfelbrand – Sauce von der Brennerei Humbel, mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

Geräucherte Rindskopfbäggli 45

leicht grilliert auf dem Holzkohle Grill, mit Petersilienwurzel – Mousseline und Most – Schalottenconfit

Auf der Holzkohle grilliertes Secreto vom Thurgauer Apfelschwein 42

dazu Nuss – Bergkräuter Pesto, Pommes Anna und geschmorter Stängelkohl

DESSERT

Vermicelles 15

mit Meringues, Rahm und Früchten

Warmer Schokoladen – Birnenkuchen 16.5

mit hausgemachtem Zimtglacé

Hausgemachtes Karamellköpflì 14.5

mit Rahm und Mandeln

Zweierlei Käse des Tages 14

mit Feigensenf und Früchtebrot serviert

Zweierlei Süssigkeiten 14

mit einem Kaffee oder Espresso gereicht

Hausgemachte Glacé: 6.5

Sorbets: Himbeere, Zitrone, Sanddorn

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Zimt

SPIRITUOSEN

Hier eine kleine, handverlesene Auswahl aus unserem Spirituosen Sortiment,
fragen Sie auch nach unserer Barkarte mit über 250 Whiskies & Rums

CALVADOS, 2cl

Pays D'Auge Reux 1996 25y, 54.6% 13

C. Dully Selections, Single Cask

WHISKY, 4cl

Glen Moray 2008 12y, 55.4%, Single Malt, Schottland, Speyside 21

– Honig, gekochter Apfel, weisse Steinfrüchte

Bowmore 10y Tempest Batch 5, 56.9%, Single Malt, Schottland, Islay 21

– Tropenfrüchte, maritim, vollmundig

Smooth Ambler Scout Bourbon 7y, 50.0%, Bourbon, USA 19

– Vanille, Gewürze, lieblich

Appenzeller Säntis Malt

«Edition Dreifaltigkeit» 52.0%, Old Oak Beer Casks, getorft 16

«Edition Himmelberg» 43.0%, Old Oak Beer Casks & Wine Cask Finish 14

«Edition Sigel» 40.0%, Small Oak Beer Casks 14

GRAPPA, 2cl

Marolo, Grappa di Vermentino, 42.0% 11

Marolo, Grappa di Amarone, 45.0% 13

Marolo, Grappa di Barolo Bussia 2007, 45% 16