

Menü am Mittwoch, 18. September 2019

Kichererbsen | Gurken | Paprika
Pizzoccheri neri | Wirsing | Alpkäse (CG)
Roastbeef | Sauce Béarnaise (G) | Pommes Anna (G) | Gemüse
Rötaliglace | Beeren | Rahm (G)

Menü am Donnerstag, 19. September 2019

Tomatencarpaccio | Parmesan | Rucola
Hausgemachte Pasta | Steinpilze | Safran (ACG)
Kalbsnierstück vom Big Green Egg | Kartoffelstock (G) | Schmorgemüse
Tobleronemousse | Schokoladenglace (G)

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.
Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie

Menü am Freitag, 20. September 2019

Gersten | Bündnerfleisch | Kräuter
Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Rahmhaube (G)
Zürcher Geschnetzeltes (G) | Rösti | Gemüse
Panna cotta | Zwetschgen (G)

Menü am Samstag, 21. September 2019

Tatar vom Rind | Toast | Sprossen (ACG)
Bouillon | Flädli (ACG)
Hirschentrecôte | Steinpilze | Spätzli (ACG)
Rotkraut | Marroni
Kirschenkompott | Amarenaglace (CG)

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.

Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie

Menü am Sonntag, 22. September 2019

Kalbscarpaccio | Zitrone | Olivenöl
Hausgemachte Pasta | Cherrytomaten | Pinienkerne (ACG)
Rindssiedfleisch | Meerrettich | Neue Kartoffeln | Schmorgemüse
Beerenparfait (CG)

Menü am Montag, 23. September 2019

Rettich | Chili | Rohschinken
Rieslingsuppe | Rahmhaube (G)
Kalbsschnitzel | Tannenflechtenjus | Safranrisotto (G) | Ratatouille
Tiramisu | Glace (ACG)

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.
Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie



Menü am Dienstag, 24. September 2019

Randenmousse | Randenchips (G)

Heusuppe | Rahmhaube (G)

Rehgeschnetzelttes | Preiselbeersauce (G) | Pizokels (ACG) | Kefenstroh

Marronimousse (G) | Meringues (C)

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.

Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie

Kitchenparty am Mittwoch, 25. September 2019

Fleischkäse und Portulak
Sensorbet und Zunge

Bergforelle, Haxe und etwas aus der Erde

Schwarzwurzeln, Erbsen und Püree
gesotten, geschmort und gebraten

Hörnli, Gehacktes und etwas Apfel

Carne Cruda, Salat und Kräuter
mit Aprikosen-Paprika-Espuma

Ravioli vom Ochsenchwanz
dazu eine Wolke aus Heu und Parmesan

Gemüse, Entrecôte im Doppel und vom Grill
darüber Iva-Kruste und Kartoffelflan

Heidelbeeren in Hörnern von Bretzelteig

Käse von Martin Bienenrth
Brunos Früchtebrot

Menüpreis: Fr. 150.-

Menü am Donnerstag, 26. September 2019

Panna cotta mit Alpkräutern | Tomatentatar | Sprossen

Toast | Pilze (ACG)

Kalbssteak | Heusauce (G) | Hausgemachte Tagliatelle (ACG) | Gemüse

Vermicelles | Meringues (C) | Rahm (G)

Menü am Freitag, 27. September 2019

Vitello tonnato (C)

Spinatlasagne | Gorgonzolasauce (ACG)

Roastbeef | Sauce Béarnaise (C) | Kartoffelgratin | Karotten | Broccoli

Birnencarpaccio | Schokolade

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.

Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie

Menü am Samstag, 28. September 2019

Bündnerfleischcarpaccio | Bergkäse (G) | Rucola
Bouillon | Gemüsewürfel | Sherry
Hirschentrecôte | Wacholderjus | Schupfnudeln (C) | Rotkraut | Marroni
Nusstorte | Vanilleglace (ACG)

Menü am Sonntag, 29. September 2019

Frischkäse | Pilze | Kräuter (G)
Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl (G)
Rindshuftwürfel ›Stroganoff‹ (G) | Spätzli (ACG) | Gemüse
Heidelbeerparfait | Waldbeereengelee

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.
Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie



Menü am Montag, 30. September 2019

Kalbstatar | Olivenöl | Zitrone
Hausgemachte Pasta ›al pesto‹ (ACG)
Supreme von der Maispoularde | Cranberryjus
Polenta (G) | Ratatouille
Brownie | Vanilleglace (ACG)

Menüpreis: Fr. 69.50

Dessertkäse wird zusätzlich zum Menü angeboten
und ist nicht im Menüpreis enthalten.

Herkunftsland der Fleischprodukte: Schweiz und Schottland.

Erzeugnisse aus biologischer Produktion und besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

A: glutenhaltige Getreide | C: Eier | G: Milch (Laktose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie