

Vorspeisen / Starters / Hors-d'oeuvres

Rinds-Tartar mit klassischer Beilage und Toast Mild oder Scharf (70 gr./140 gr.)	25/ 36
<i>Beef Tartare with classic garnish and toast. Mild or spicy Tartare de bœuf avec garniture classique et du toast. Doux ou épicé</i>	
Supplement: mit Whiskey oder Cognac	8
<i>Supplement: with Whiskey or Cognac Supplément: avec Whisky ou Cognac</i>	
Terrine von Entenstopfleber (80gr) mit Portwein-Gelee, Feigen-Birnen-Kompott und Pain Brioche	45
<i>Terrine of duck foie gras (80gr) with Port wine jelly, fig and pear compote with pain brioche Terrine de foie gras de canard (80gr) à la gelée de vin du Porto, compote de figues et poires avec pain brioche</i>	
Supplement: Sautern Süßwein	1dl 8
<i>Supplement: sweet dessert wine Supplément: sautern vin doux</i>	
Geräucherter Wildlachs, Senf-Dill-Dressing und Bio-Honig, Buttertoast und frischer Meerrettich	28
<i>Smoked wild salmon, mustard-dill dressing, and organic honey, Butter toast and fresh horseradish Saumon sauvage fumé, sauce moutarde-aneth et miel bio, Toast beurré et raifort frais</i>	

Salate / Salads / Salades

Gemischter Salat mit Croûton, Cherry Tomaten Mais, Karotten und gerösteten Kernen	15
<i>Mixed salad with croutons, cherry tomatoes, sweetcorn, carrots and crunchy seeds Salade mixte avec croûtons, tomates cerises, maïs, carottes et graines de courge</i>	
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Knoblauch Croûton	19
<i>Nüssli salad with egg, bacon and garlic croutons Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons à l'ail</i>	
<u>Wählen Sie Ihr Dressing:</u>	Französisch, Italienisch
<i><u>Choose your dressing:</u></i>	<i>French, Italian</i>
<i><u>Choisissez votre dressing:</u></i>	<i>Française, Italienne</i>

Aus dem Suppentopf / Soups / Soupes

Hausgemachte Tomaten-Suppe mit frischem Basilikum	14
<i>Homemade Tomato soup with fresh Basil</i> <i>Soupe à la tomate faite maison, avec de la Basile fraîche</i>	
Gulaschsuppe	16
<i>Goulash Soup</i> <i>Soupe de Goulash</i>	
Rinderkraftbrühe Double mit Gemüsebrunoise und Entenstopfleber-Einlage	19
<i>Double Beef Clear Soup with vegetable brunoise and duckliver bowls</i> <i>Consommé Double avec brunoise de légumes et morceau de foie gras de canard</i>	

Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien

Spaghetti Napoli oder «a l'arrabbiata» mit frischem Parmigiano	27
<i>Spaghetti Napoli or "all'arrabbiata" with fresh Parmesan</i> <i>Spaghetti Napoli ou "all'arrabbiata" avec du Parmesan frais</i>	
Capuns Mangold, vegetarisch ohne Speck	32
<i>Chard capuns, vegetarian without bacon</i> <i>Capuns aux blettes, végétariens sans lardons</i>	
Rösti mit Grillgemüse und Tomatenkäse Überzug	29
<i>Rösti (hash browns) with grilled vegetables and tomato cheese coating</i> <i>Rösti avec légumes grillés enrobés de fromage à la tomate</i>	

Aus der Pfanne / From the pan / A la poêle

- Zartes Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit
Rahmchampignons-Sauce,
Butter Rösti und Wintergemüse** 46
*Tender Zurich-style veal strips with creamy mushroom sauce,
butter hash browns, and winter vegetables*
*Émincé de veau à la zurichoise avec sauce crémeuse aux champignons,
rösti au beurre et légumes d'hiver*
- Zartes Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
Pommes Frites, Rösti oder Petersilienkartoffeln** 46
*Tender Veal-Wienerschnitzel with lingonberries, served with French fries,
Rösti, or parsley Potatoes*
*Escalope de veau viennoise avec airelles, servie avec des frites, Rösti ou pommes
de terre au persil*
- Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei in Pinot Noir Jus
und Butter sautiert, Rösti und Wintergemüse** 48
*Sliced veal liver with sage in a Pinot Noir jus and butter sautted, served with Rösti
and winter vegetables*
*Foie de veau émincé, sauté au beurre, dans un jus de Pinot Noir, accompagné avec de
Rösti et des légumes d'hiver*
- In Merlot und Gewürzen geschmorte Rinderbäckchen,
serviert mit Kartoffelpüree und Karottenmousseline** 49
Beef cheeks braised in Merlot and spices, served with mashed potatoes and carrot mousseline
*Joues de bœuf braisées au Merlot et aux épices, servies avec une purée de pommes de terre
et une mousseline de carottes*

Unsere Spezialitäten / Our Specialities / Notre Spécialité

Rinderfilet Rossini (200gr) mit gebratener Gänseleber (40gr) 78
auf Rotwein und Trüffeljus

Kartoffelgratin oder Rösti und Tagesgemüse

Beef fillet Rossini (200g) with pan-seared foie gras (40g) on red wine and truffle jus, served with potato gratin or Rösti and seasonal vegetables

Filet de bœuf Rossini (200g) avec foie gras poêlé (40g) sur jus de vin rouge et truffe, accompagné de pommes Dauphinoise ou Rösti et légumes de saison

Für 2 oder mehr Personen auf Bestellung, 24 Std. im Voraus 75 p.Pers
for 2 or more people
pour 2 ou plus personnes

Chateaubriand klassisch (600gr), im Ganzen gebraten, Saisongemüse, Rösti oder Gratin Dauphinoise, Sauce Béarnaise oder grüne Pfeffersauce (30 min Zubereitungszeit)

Classic Chateaubriand (600g), roasted whole, with seasonal vegetables, Rösti or Gratin Dauphinois, served with Béarnaise sauce or green Peppersauce (30 min preparation time)

Chateaubriand classique (600g), rôti entier, accompagné de légumes de saison, Rösti ou Gratin Dauphinois, servi avec sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert (30 min de préparation)

Fischgerichte / Fish dishes / Plats de poisson

Eglifilet aus dem Bodensee mit Tartarsauce 38
Zitrone und Petersilienkartoffeln

Fillet of perch from Lake Constance with tartar sauce, lemon, and parsley potatoes

Filets de perche du lac de Constance avec sauce tartare, citron et pommes de terre persillées

Lachsfilet mit Spinatbouquette auf Prosecco-Safransauce 55
und Lang-Korn-Wildreis

Salmon fillet and spinachbouquette on Prosecco saffron sauce with long-grain wild rice

Filet de saumon avec bouquette d'épinards et un sauce Prosecco-safran, riz sauvage à grains longs

Fleisch Fondues / Beef Fondues / Fondues vivande

p.Person

Fondue Bourguignon: das klassische Schweizer Rindfleisch-Fondue

Fondue Bourguignonne, the classic Swiss beef Fondue

Fondue bourguignonne, classic-fondue Suisse

mit Rindshuft (250 gr)

with beef sirloin

avec faux filet

58

mit Rindsfilet (250 gr)

with beef fillet

avec du filet de boeuf

68

Fondue Chinoise, Rinderboullion mit 4 verschiedene Fleischsorten: Rind, Kalb, Truthahn und Hirsch (je 60 gr)

Fondue Chinoise, beef broth with 4 different types of meat:

beef, veal, turkey, and venison (60g each)

Fondue chinoise, Boullion de boeuf, 4 viandes différentes:

bœuf, veau, dinde et cerf (60gr chacune)

69

Zu unseren Fondues servieren wir leckere hausgemachte Saucen:

With our fondues we serve delicious homemade sauces:

Avec nos fondues nous servons de délicieuses sauces maison:

Cocktail-/ , Barbecue-/ , Meerrettich-/ , Curry-/ , Tartar-/ , Knoblauch-Saucen dazu Silberzwiebel, Maiskölbchen und Senffrüchte

Cocktail, barbecue, horseradish, curry, tartar, and garlic sauces, served with silver onions, baby corn, and mustard fruits

Sauces cocktail, barbecue, raifort, curry, tartare et ail, servies avec des oignons argentés, des petits épis de maïs et des fruits à la moutarde

Beilage: Reis oder Pommes Frites so viel wie Sie möchten

Side dish: Rice or French fries, as much as you like

Accompagnement : Riz ou frites à discretion

Supplements/ supplements/ suppléments

Rindshuft/ Beef sirloin/ Rumsteck

100gr

15

Rindsfilet/ Beef fillet/ Filet de bœuf

100gr

21

Hirsch-Entrecote/ Venison rib-eye/ Entrecôte de chevreuil

100gr

21

Fleisch vom „Heissen Stein“

Meat from the "hot stone"

Viande de "pierre chaude"

Wilde Perlhuhnbrust	200gr	41
<i>Wild guinea fowl breast</i>		
<i>Poitrine de pintade sauvage</i>		
Rinder Entrecôte	180gr	49
<i>Beef entrecote</i>	250gr	59
<i>Entrecôte de bœuf</i>		
Rinderfilet	180gr	55
<i>Fillet of beef</i>	250gr	69
<i>Filet de bœuf</i>		

Dazu servieren wir unsere feinen hausgemachten Saucen:

With the "hot stone" we serve our delicious homemade sauces:

Nous servons nos délicieuses sauces maison avec le "hot stone":

Cocktail-/ , Knoblauch-/ , Tartar-/ oder Barbecuesauce

Cocktail, garlic, tartar, or barbecue sauce

Sauce cocktail, ail, tartare ou barbecue

Beilage/ Side dish/ Garniture:

Langkorn Wildreis, Pommes Frites, Grill Gemüse

Long grain wild rice, French fries, grilled vegetables

Riz sauvage long grain, frites, légumes grillés

Käse Fondues / Cheese Fondues / Fondues Fromage

p. Person

Klassisches Käsefondue 38
(Appenzeller, Emmentaler, Gruyère AOP Mischung)

Classic cheese fondue (Appenzeller, Emmentaler, Gruyère AOP blend)
Fondue au fromage classique (mélange Appenzeller, Emmental, Gruyère AOP)

Käse Fondue mit schwarzem Wintertrüffel 42

Cheese fondue with black winter truffle
Fondue au fromage avec truffe noire d'hiver

Paprika Chili Fondue mit rotem Paprika und Chili 42

Paprika chilli fondue with red paprika and chilli paste
Fondue au poivron rouge et à la pâte de chili

Alle Fondues werden mit Weissbrot, Knoblauch, grünem Pfeffer und Essiggemüse serviert.

All fondues are served with white bread, garlic, green pepper and pickled vegetables
Toutes les fondues sont servies avec du pain blanc, de l'ail, du poivre vert et des légumes au vinaigre

Wir empfehlen folgenden Supplements:

We recommend the following extras:

Nous recommandons les suppléments suivants:

Bündnerfleisch 20

Bündnerfleisch,
viande des Grisons

Kirschwasser 9

Cherry brandy
Eau de vie de cerise

Dessert

Schokoladenkuchen “Grand Cervin” mit flüssigem Kern und Passionsfrucht Sorbet	19
<i>Chocolate cake “Grand Cervin” with a liquid centre and passion fruit sorbet</i> <i>Gâteau au chocolat “Grand Cervin” avec cœur liquide et sorbet aux fruits de la passion</i>	
Apfelkuchen “Tarte Tatin” mit Schlagsahne	19
<i>Applecake “Tarte Tatin” with whipped cream</i> <i>“Tarte Tatin” aux pommes avec de la crème chantilly</i>	
Crème Brûlée mit Waldfrüchten	18
<i>Crème Brûlée with forest fruits</i> <i>Crème Brûlée aux fruits des bois</i>	
Cheesecake mit Zitronensaft marinierten Beeren und Pistazieneis	19
<i>Cheesecake with lemon juice, marinated berries, and pistachio ice cream</i> <i>Cheesecake au jus de citron, baies marinées et glace à la pistache</i>	
Coup Dänemark: Vanille Eis, Schlagsahne, mit unserer heißen Schokolade	19
<i>Coup Denmark: vanilla ice cream, whipped cream, with our hot chocolate sauce</i> <i>Coup Danemark: glace vanille, avec crème chantilly, et notre chocolat chaud</i>	
Eiscreme/Eiscream/Glace: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone – je Kugel	4
<i>Chocolate, vanilla, strawberry, walnut, lemon - per scoop</i> <i>Chocolat, vanille, fraise, noix, citron - par boule</i>	
Extra Schlagrahm/extra whipped cream/Extra crème chantilly	3

Herkunftsdeklaration

Truthahn: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz, Paraguay

Hirsch: Schweiz, Neuseeland

Fisch: Schweiz

Poulet: Frankreich

Backwaren: Schweiz, Deutschland

Allergeninformation:

Sehr geehrte Gäste, mehrere unserer Gerichte enthalten Allergene. Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien.