



# Kulinarische Entdeckungsreise

Unser Küchenchef, Stephan Dahinden und sein Team stellen Ihnen gerne ein Überraschungsmenü zusammen.

4-Gang à CHF 76/ 5-Gang à CHF 86/ 6-Gang à CHF 96 pro Person

Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien

**(ab 2 Personen, bis 21.00 Uhr erhältlich)**

## Menü des Monats

Das Menü wird von unseren Auszubildenden in Eigenregie zusammengestellt, rezeptiert und kalkuliert.

Nüsslisalat an Kürbiskern dressing  
mit sautierten Champignons

\*

Kabeljaufilets an Preiselbeer-Rahmsauce  
mit Venere Reis und Romanesco

\*

Torrone Parfait mit Zwetschgen-Kompott

CHF 65



# Herbstkarte

11.45 – 13.30 Uhr / 18.00 – 21.30 Uhr

Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Serviceteam.  
Die meisten Gerichte können gluten- und laktosefrei zubereitet werden.  
Auf Anfrage bieten wir Sojamilch oder laktosefreie Milch sowie  
gluten- und laktosefreie Brötchen an.

## Kalte Vorspeisen

Assortierter Blattsalat mit sautiertem Kräuterseitling und Shimeji-Pilzen  
an Kürbis-Joghurtdressing

CHF 17.00

Gemischter- oder Blattsalat  
an französischem, italienischem- oder Hausdressing

CHF 13.50

Grillierte Steinpilze mit Stanser Ziegen-Frischkäse, marinierten Feigen,  
hausgemachtem Zwetschgen-Balsam und Pfefferminze

CHF 19

Entenlebervariation  
mit lauwarmem Brioche, Aprikosen-Konfitüre und Schokolade  
(Terrine, sautiert und Crème Brûlée)

CHF 28

Schottischer Graved Lachs hausmariniert mit Absinth und Orange,  
mit Cranberry-Philadelphia und Pumpernickel

CHF 24

Rindstatar "Sternen" vom Napf  
Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch;  
mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter  
(mit Cognac verfeinert + CHF 3.00)

Vorspeise CHF 25 / Hauptgang CHF 35



## Warme Vorspeisen und Suppen

Hausgeräucherter Norwegischer "Bömlö"-Lachs  
auf lauwarmem Curry-Eblysalat an Apfel-Meerrettichschaum

CHF 22

Kutteln an Tomatensauce  
nach traditionellem Familienrezept unseres Küchenchefs

CHF 17

Muskatkürbissuppe zum Aufgiessen,  
parfümiert mit Zitronengras und Kokosnuss,  
serviert mit roter Thai-Curryglace

CHF 14.50

Marroni-Apfel Cappuccino mit Ajowan parfümiert

CHF 13.00

Doppelt geklärte Rindskraftbrühe  
mit Brassato-Ravioli

CHF 16

## Fleischlose Verführung

Kürbis-Mezzelune gefüllt mit Frischkäse, Amaretti und Parmesan  
an Marronirahmsauce

Halbe Portion CHF 24 / Hauptgang CHF 29

Carnaroli Risotto mit Ratafiá-Nusslikör,  
getrockneten Feigen, schwarzen Baumnüsse und Mascarpone

Halbe Portion CHF 22.50 / Hauptgang CHF 27.50



## Aus dem See und Meer für Sie geangelt

Nasi Goreng  
mit Seeteufel-Medaillons im Pankomantel an Wasabischaum

CHF 45

Pochierte Forellenfilets auf Pilz-Traubenragout  
mit Basmatireis-, rote Linsen- und Quinoa-Variation  
an Kräuterrahmsauce

Halbe Portion CHF 38 / Hauptgang CHF 43

\* Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch)  
mit Tatarsauce und Salzkartoffeln

Halbe Portion CHF 29.50 / Hauptgang CHF 35

Zanderrücken-Saltimbocca auf Safranrisotto,  
sautierten Rosenkohlblättern, Randen-Perlen  
an "Purpur"-Curryschaum

CHF 44

\* Gebratene Eglifilets "Schöne Müllerin"  
mit Mandelbutter und Schnittlauchkartoffeln

Halbe Portion CHF 37 / Hauptgang CHF 42

Wünschen Sie eine Gemüse- oder Salatbeilage zu den mit \* markierten Gerichten, berechnen wir einen Aufpreis von CHF 6.00.



## Fleischgerichte

Grilliertes Angus Rindsfilet mit Herbsttrüffel-Jus,  
Pak Choi, Kürbiskugeln und Randen-Gnocchi

(150gr) CHF 59

Schweins – Cordon bleu gefüllt mit Obwaldner Hinterschinken  
und würzigem Urner Alpkäse, serviert mit glasiertem Gemüse  
und Pommes Allumettes

CHF 38

“Coq au Vin“

In Rotwein geschmorte Pouletschenkel und Brust  
mit römischen Griessnocken und Wurzelgemüse

CHF 38

Schweinsfilet im Speckmantel  
an Pommerysenfsauce,  
Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

CHF 45

\* Kalbsgeschnetztes "Zürcher-Art"  
mit knuspriger Butterrösti

Halbe Portion (80gr) CHF 39 / Hauptgang (140gr) CHF 47

## Für Zwei die einer Meinung sind

Châteaubriand mit Kartoffel-Lauchgratin,  
saisonaler Gemüsevariation mit Sauce Bearnaise und Cognac-Rahmsauce

Die Präsentation und der erste Service erfolgen vor dem Gast.  
Der Nachservice wird in der Küche zubereitet.  
Auf der Terrasse wird direkt aus der Küche serviert.

(ab 2 Personen) 200gr pro Person à CHF 67

Wünschen Sie eine Gemüse- oder Salatbeilage zu den mit \* markierten Gerichten, berechnen wir  
einen Aufpreis von CHF 6.00