



Vorspeisen | Starters | Entrées

Blumiges Kräuter Salat Beet mit Humus, Pumpnickel und Cocktailmousse zu ...

Blooming garden herb salad with humus, pumpnickel and cocktail mousse with ...

Salade d'herbes fleuries du jardin avec humus, pumpnickel et mousse cocktail avec ...

... hausgeräucherten Lachsroschen unter der Aromaglocke

... home smoked salmon rosettes under an aroma enhancing cloche

... rose de saumon fumé maison sous cloche aromatique

CHF 22

... befeuertem grünem Spargel und Rettich

... wood-fired green asparagus and radish

... asperges vertes et radis grillés au feu de bois

CHF 19

 VEGETARISCH

Herbstlicher Blattsalat mit Quitten Dressing und karamellisiertem Ziegenkäse, Wachtelei, Schinkenchips, Croutons und Nüsse

Autumn leaf salad with quince dressing and caramelized goat cheese, quail egg, ham chips, croutons and nuts

Mesclun automnale avec vinaigrette aux coings, fromage de chèvre caramélisé, œuf de caille, chips de jambon, croûtons et noix

CHF 16



Suppen | Soups | Soupes

Cremige Kürbissuppe mit Ragout von zartem Hasenrückenfilet und Baumnüssen

Creamy pumpkin soup with ragout of tender saddle of hare and tree nuts

Velouté de potiron avec ragoût de filet de lièvre tendre et noix

CHF 18 (with meat)

CHF 16  VEGETARISCH

Rustikale Langustensuppe mit feinem Gemüse und Knoblauchcracker

Traditional langoustine soup with fine vegetables and garlic crackers

Soupe traditionnelle de langoustes aux légumes fins et crackers à l'ail

CHF 22



Hauptgang | Main course | Plat principal

Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien

Befuerter Blumenkohl mit Kefen, Lauchzwiebel auf Parmesanschaumsauce zu Pesto-Gerstenrisotto

Fired cauliflower with snow peas and spring onion on Parmesan foam with a pesto barley risotto

Chou-fleur grillé aux pois mange-tout, oignon de poireau sur mousse de parmesan avec risotto d'orge au pesto

CHF 35

Kürbis vom Grill mit Pastinakenpürree und Haselnussgnocchi

Grilled pumpkin with parsnip puree and hazelnut gnocchi

Courge grillée avec purée de panais et gnocchis aux noisettes

CHF 35

VEGETARISCH

Pot-au-feu

Wildschwein Ragut mit Rosa Pfeffersauce an Rotkohl und Semmelplätzchen

Wild boar stew with pink pepper sauce, red cabbage and bread biscuits

Civet de sanglier avec sauce au poivre rose, chou rouge et biscuits de pain

CHF 35

Hirschfilet vom Grill mit kräftiger Wacholdersauce an Rotkohl und hausgemachen Spätzle

Grilled seasonal venison fillet with a spicy juniper sauce, served with red cabbage and homemade spätzle

Filet de cerf de saison grillé avec une sauce corsée au genièvre, accompagné de chou rouge et de spätzle maison

CHF 45

Reh Entrecote vom Grill mit kräftiger Wacholdersauce an Rotkohl und hausgemachen Spätzle

Grilled deer entrecote with a spicy juniper sauce, served with red cabbage and homemade spätzle

Entrecôte de chevreuil grillé avec une sauce corsée au genièvre, accompagné de chou rouge et de spätzle maison

CHF 48

Grill | Barbecue | Grillade

Unsere Fleisch- & Fischauswahl | Our choice of meat & fish | Notre choix de viandes & poissons

Natura Beef Schweiz Entrecote Natura Beef Switzerland Entrecote <i>Natura Beef Suisse Entrecôte</i>	100 g	CHF 22
Natura Beef Schweiz Filet Swiss Natura Beef fillet <i>Natura Beef filet de bœuf suisse</i>	100 g	CHF 26
Spanish Old Cow Entrecote* Spanish Old Cow Entrecote* <i>Spanish Old Cow Entrecote*</i>	100 g	CHF 29
Spanish Old Cow Filet* Spanish Old Cow Filet* <i>Spanish Old Cow Filet*</i>	100 g	CHF 35
Paillard vom Wagyu Paillard of Wagyu beef <i>Paillard de bœuf Wagyu</i>	100 g	CHF 45
Bison Filet Canada Canadian bison fillet <i>Filet de bison Canadien</i>	100 g	CHF 29
T-Bone Steak ca. 1 kg	100 g	CHF 19
Tomahawk Steak ca. 1 kg	100 g	CHF 18
Rücken vom Schweizer Kalb Swiss veal tenderloin <i>Longe de veau Suisse</i>	100 g	CHF 23
Lammrücken Grilled saddle of lamb <i>Selle d'agneau grillée</i>	100 g	CHF 24
Bio-Lammkeule Organic leg of lamb <i>Gigot d'agneau bio</i> ca. 1 kg	100 g	CHF 18
LUMA Schweinerücken LUMA Pork loin <i>Longe de porc</i>	100 g	CHF 20

Fisch | Fish | Poisson

Lachs Salmon <i>Saumon</i>	100 g	CHF 20
Forelle Trout <i>Truite</i>	100 g	CHF 16
Wolfsbarsch Sea bass <i>Loup de mer</i>	100 g	CHF 20
Seeteufel Monkfish <i>Lotte</i>	100 g	CHF 23
Riesencrevetten Kings prawns <i>Crevettes géantes</i>	Stk/pc	CHF 16

Dazu wählen Sie Ihre Beilagen | Choose your side dish | Choisissez votre accompagnement

Ratatouille, buntes Gemüse, Bohnentopf, gebackene Stäbchenkartoffeln, Risotto, Kartoffel-Lauch-Gratin

Ratatouille, mixed vegetables, bean stew, baked potato sticks, risotto, potato and leek gratin

Ratatouille, légumes colorés, ragout d'haricots, bâtonnets de pommes de terre au four, risotto, gratin de poireau et pommes de terre

pro Person CHF 11

Serviert mit diversen Saucen | Served with various sauces | Servi avec différentes sauces

Fruchtig scharfes Chutney, hausgemachte BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Café de Paris-Butter

Spicy fruit chutney, home-made BBQ sauce, herb butter, Café de Paris butter

Chutney, sauce BBQ maison, beurre aux herbes, beurre café de Paris