

*Steven Müller empfiehlt*  
*Steven Müller recommends*

**Markbein vom Rind <sup>(CH)</sup> mit Räucheraal,  
Röstbrot und Sauerrahm**  
*Beef marrow <sup>(CH)</sup> with smoked eel,  
toasted bread and sour cream*

\*\*\*

**Tauben <sup>(F)</sup> - Essenz  
mit eigenem Wanton und Sommertrüffel**  
*Clear pigeon <sup>(F)</sup> essence  
with its Wonton and summer truffles*

\*\*\*

**Knuspriges Zanderfilet mit Zitronen-Hollandaise,  
Favé-Bohnen und Kartoffelpüree**  
*Crispy fillet of pike-perch with lemon-Hollandaise  
Favé beans and mashed potatoes*

\*\*\*

**Rehrückenfilet <sup>(A)</sup> von der Sommerjagd  
mit Tannenhonig und Pistazien,  
serviert mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Birne,  
Gemüse und Spätzli**  
*Fillet of venison saddle <sup>(A)</sup>  
with pine honey and pistachios,  
served with creamy game gravy,  
mountain cranberry pear, vegetables and spätzli*

\*\*\*

**Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade  
und Kirsch-Granité**  
*Dark mousse of the Valrhona chocolate  
and cherry-Granita*

*ab 2 Personen / for 2 persons or more  
115.-- pro Person / per person*

**Ab 10 Personen kreiert unser Küchenchef Steven Müller  
gerne ein besonderes Menü für Sie.**

*For up to 10 persons and more, our head chef Steven Müller  
is pleased to create a special menu for you.*

# Vorspeisen

## Starters

**Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl  
und seinen Kernen**

*Green salad with Styrian pumpkin-seed oil and its seeds* 12.50

**Frischer gemischter Rohkostsalat  
mit Knoblauchbrot**

*Mixed salad, served with garlic bread* 15.--

**Halbe Avocado mit Flusskrebsen  
und Ingwer-Chips nach mexikanischer Art**

*Half avocado with crayfishes  
and ginger chips 'Mexican style'* 29.--

**Gebeizter schottischer Gravad Lax mit frischem Dill  
und süss-saurer Senfsauce**

*Marinated Scottish Gravad Lax with fresh dill  
and sweet-sour mustard sauce* 28.--/34.--

**Thunfisch Tataki mit Sesam  
auf asiatischem Papayasalat und Wasabi-Crème fraîche**

*Tuna Tataki with sesame  
on papaya salad 'Asia style' and Wasabi crème fraîche* 30.--

**Gebratener Pulpo mit Chorizo,  
Peperoni-crème und Kokos**

*Sautéed cuttlefish with Chorizo,  
peperoni cream and coconut* 29.50

**Markbein vom Rind <sup>(CH)</sup> mit Räucheraal,  
Röstbrot und Sauerrahm**

*Beef marrow <sup>(CH)</sup> with smoked eel,  
toasted bread and sour cream* 26.--

**Tatar vom Schweizer Rind 'Chasellas' <sup>(CH)</sup>**

*Beef steak <sup>(CH)</sup> tartar 'Chasellas'* 45.--

# Suppen

## Soups

<b>Doppelte Consommé nature oder mit Sherry</b> <i>Double clear soup nature or with Sherry</i>	11.50
<b>Tauben <sup>(F)</sup> - Essenz</b> <b>mit eigenem Wanton und Sommertrüffel</b> <i>Clear pigeon <sup>(F)</sup> essence</i> <i>with its Wonton and summer truffles</i>	18.--
<b>Kräuterschaum-Suppe mit Croûtons</b> <i>Herb cream soup with croutons</i>	14.50
<b>Thai-Currysüppchen mit Riesencrevette</b> <i>Thai curry soup with king prawn</i>	18.--

## Zwischengerichte

### Entrée

<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi 'méditerrané'</b> <b>mit Riesencrevetten-Spiessli</b> <i>Home-made potato gnocchi 'méditerrané' with prawn pike</i>	29.--
<b>Luganighetta mit Maltagliati und Parmesan</b> <i>Luganighetta with Maltagliati and parmesan</i>	28.--

## Fische und Krustentiere

### Fish and crustaceans

<b>Knuspriges Zanderfilet mit Zitronen-Hollandaise,</b> <b>Favé-Bohnen und Kartoffelpüree</b> <i>Crispy sautéed fillet of pike-perch with lemon-Hollandaise</i> <i>Favé beans and mashed potatoes</i>	46.--/52.--
<b>Grillierte Atlantik Seezunge mit feinem Blattspinat</b> <i>Grilled Atlantic sole with leaf-spinach</i>	59.--
<b>Wolfsbarsch im Salzteig mit Blattspinat,</b> <b>dazu Basilikum beurre blanc (für 2 Pers.)</b> <i>Sea bass in salty crust with leaf-spinach,</i> <i>served with basil 'beurre blanc' (for 2 pers.)</i>	123.--
<b>Sautierte südafrikanische Scampi</b> <b>an Aprikosen-Chili-Chutney</b> <i>Sautéed South African scampi</i> <i>on apricot-chili-chutney</i>	pro Stück 24.--

# Fleischgerichte

## Meat

**Original Wiener Backhendl <sup>(CH)</sup> mit lauwarmem Kartoffelsalat**  
*Fried chicken Viennese style <sup>(CH)</sup> with tepid potato salad* 42.--

**Frisch gebratene französische Gänseleber  
auf gegrillter Melone mit Kartoffelpüree und Stachelbeeren**  
*Fresh sautéed French goose liver on grilled melon  
served with mashed potatoes and gooseberries* 49.--/59.--

**Wienerschnitzel <sup>(CH)</sup> im Butterschmalz gebacken**  
*Escalope Viennese style <sup>(CH)</sup>* 43.--

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes <sup>(CH)</sup> mit knuspriger Rösti**  
*Sliced veal Zurich style <sup>(CH)</sup> with crispy rösti* 37.--/44.--

**Kalbgeschnetzeltes <sup>(CH)</sup>  
an rassiger Thai-Currysauce mit Pilaw Reis**  
*Sliced veal <sup>(CH)</sup> in Thai curry sauce with pilaf rice* 37.--/44.--

**Sautiertes Rindsfilet aus dem Emmental  
mit Ratatouille, Bratkartoffeln und Chimichurri**  
*Sautéed fillet of beef <sup>(CH)</sup> from the Emmental  
with ratatouille, roasted potatoes and Chimichurri* 61.--

**Stroganoff vom Rindsfilet <sup>(CH)</sup> mit Wodka flambiert,  
serviert mit handgeschabten Spätzli**  
*Beef fillet 'Stroganov style' <sup>(CH)</sup> flamed with Vodka,  
served with home-made spätzli* 56.--

**Gebratenes schottisches Hochland Lammkarree  
unter der Oliven-Kruste  
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin**  
*Sautéed Scottish rack of lamb under olive crust  
with beans and potato gratin* 58.50

**Rehrückenfilet <sup>(A)</sup> von der Sommerjagd  
mit Tannenhonig und Pistazien,  
serviert mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Birne,  
Gemüse und Spätzli**  
*Fillet of venison saddle <sup>(A)</sup> with pine honey and pistachios,  
served with game gravy, mountain cranberry pear,  
vegetables and home-made spätzli* 60.--

Zu all unseren Gerichten servieren wir frisches Gemüse sowie nach Wahl Kartoffelgratin, Rösti, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Pilaw Reis. hausgemachte Nudeln oder Spätzli.

*All our dishes are served with fresh market vegetables as well as at your choice potato gratin, Rösti, French fries, roasted potatoes, potato salad, mashed potatoes, pilaf rice, home-made noodles or spätzli.*

# Süssspeisen

## Desserts

<b>Zitronensorbet mit Champagner oder Wodka</b> <i>Lemon sherbet with Champagne or Vodka</i>	15.--
<b>Apfelsorbet mit Calvados</b> <i>Apple sherbet with Calvados</i>	15.--
<b>Zwetschgenorbet mit Vieille Prune</b> <i>Plum sherbet with Vieille Prune</i>	15.--
<b>Himbeersorbet mit Himbeergeist</b> <i>Raspberry sherbet with raspberry brandy</i>	15.--
<b>Aprikosensorbet mit Aprikosenbrand</b> <i>Apricot sherbet with apricot brandy</i>	15.--
<b>Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade und Kirsch-Granité</b> <i>Dark mousse of the Valrhona chocolate and Kirsch-Granita</i>	17.50
<b>Crème Caramel mit Erdbeer-Minze-Salat</b> <i>Crème Caramel with strawberries-mint salad</i>	17.50
<b>Rote Grütze von frischen Beeren mit Cassislikör und leichtem Vanilleschaum</b> <i>Red grits of fresh berries with black currant liqueur and light vanilla foam</i>	18.--
<b>Flüssiger Schokoladen-Kuchen mit Joghurteis</b> <i>Liquid chocolate cake with yoghurt ice cream</i>	19.--
<b>Aprikosenknödel im Topfenteig nach Wachauer Art</b> <i>Austrian apricot dumpling 'Wachau style'</i>	18.--
<b>Hausgemachte Meringue mit Vanilleeis und Schlagrahm</b> <i>Home-made meringue with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	14.--
<b>FrISChe Beeren je nach Saison</b> <i>Seasonal fresh berries</i>	13.--
<b>mit Rahm / with whipped cream</b>	14.50
<b>mit Crème fraîche / with crème fraîche</b>	14.50
<b>mit Vanilleeis / with vanilla ice cream</b>	16.--
<b>FrISChe Geisskäsli mit Olivenöl</b> <i>Fresh goat cheese with olive oil</i>	15.--
<b>Feiner Käse von unserer Käseplatte</b> <i>Selection from our cheeseboard</i>	