

Le Poisson « Specials »

Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 50 Minuten) 45.50
Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 50 minutes)

Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger

Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g) 42.00
Swiss Perch in whole (ca. 300g)

Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln 38.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes

Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln 38.50
Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes

Businesslunch

**Geräucherte Entenbrust auf Nüssli-Butternusskürbissalat
und Preiselbeerdressing**

Smoked duck breast on butternut pumpkin-field salad with cranberry dressing

Gebackene Ochsenschwanzpraline auf Randen-Apfelrisotto

Baked oxtail praline on beetroot-apple risotto

oder

Riesengarnelen auf Orientalischem Blumenkohl mit Grapefruit und Wildreis

Pan seared king prawns on Oriental cauliflower with grapefruit and wild rice

oder

Schwarzkohlknödel auf Winterspargel mit Bergkäseschaum und Brotchips

Black Savoy cabbage dumplings on black salsify with mountain cheese foam and bread chips

39.50



Anstieg / Rise

Rinderkraftbrühe vom Galloway Rind mit Ruchbrot und Speckpflaume <i>Galloway beef broth with crunchy dark bread and bacon coated plum</i>	10.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaroise</i>	18.50
Tatar vom Russikoner Kalb an Wildkräutersalat mit gebackenem Grepper Eigelb <i>Tatar of Russikon veal with wild herb salad and baked Lucerne egg yolk</i>	22.50

Der rauschende Bach / The rushing creek

Hecht vom Neuenburger See mit Kasperskian Kaviar auf Erdapfelstampf mit Bronzefenchel und Alpbuttermilch <i>Pike fillet from Lake Neuchatel with Kasperskian caviar on potato mash with sweet fennel and alpine buttermilk</i>	36.00
Belper Bergsaiblingsfilet auf Safranrisotto mit buntem Gartengemüse und Wiesenbachkresse <i>Mountain char from Belp on saffron risotto with garden vegetables and grass creek cress</i>	38.00

Von Wald und Wiese / From forest and meadows

Gebratene Steinpilze mit Gnocchi von der Wegbrennnessel an pochiertem Grepper Ei und Belper Knolle <i>Sauted ceps with stinging nettle gnocchi on poached Lucerne egg and Belp cheese tuber</i>	34.00
---	-------

Hüttenzauber / Hut magic



Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchetti mit Pommes Maxime <i>Braised veal breast from farmer Urs Winkler with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime</i>	38.00
Gebratener Hirschrücken an Wacholdertrauben mit Borlottibohnen - Gemüseragout und Waldpilzen <i>Sauted venison back fillet on juniper grapes with borlotti beans-vegetable ragout and forest mushrooms</i>	44.50
Filet vom Zürcher Limousinrind mit gebläutem Wurzelgemüse, Waldpilzen Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g) <i>Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce</i>	65.00

Zum Abstieg / The descent

Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm <i>Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream</i>	13.50
Nougattäschli mit hausgemachtem Birnensorbet und weisser Luftschokolade <i>Nougat bag with homemade pear sorbet and white air chocolate</i>	13.50
Appenzeller Steine mit Bauernkräpfen und Espresso <i>Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso</i>	13.50

Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

Glacé	Pro Kugel / per scoop	4.50
Vanille / Vanilla		
Schokolade / Chocolate		
Erdbeer / Strawberry		
Nuss / Nut		
Pistazie / Pistachio		
Stracciatella		
Joghurt / Yoghurt		
Amarena/Amarena cherry		
Mocca / mocca		
Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate		

Sorbet	Pro Kugel / per scoop	4.50
Heidelbeer / Blueberry		
Zitrone / Lemon		

Schlagrahm / whipped cream		1.50
-----------------------------------	--	------

Deklaration/declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurants ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen. Deshalb wird bei internationalen Produkten auf die Gütesiegel

"Fairtrade" und "MSC" geachtet.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us. We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".

Wolfsbarsch / sea bass		Deutschland
Egli /		Schweiz
Hecht /		Schweiz
Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch /		Schweiz
Hirsch /		Österreich



Unser Paten-Stör "Moni" versorgt uns mit Kaviar

Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahren am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

Offene Weine / Wine by glass

Weiss		1dl
Sauvignon Blanc, Zürich Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2015	8.5
Epesses Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
Terre Alte, Bianco di Merlot Galdi, Mendrisio Merlot	2016	8
Frankreich		
Chablis AC Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9
Rot		
Schweiz		
Blauburgunder Bovel Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2015	8
Italien		
Primitivo Otre Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2015	8
San Rocco Ripasso Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5
A Quo Montepeloso, Maremma Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2012	9
Frankreich		
Château Cap de Faugères Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5

Fragen Sie nach unserer prämierte Weinkarte!
Ask for our award winning wine list!



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt
All prices in CHF including 8% VAT