

Zum Anstieg | *The Rise*



Variation vom Muskatkürbis mit Chutney, feiner Suppe und Glace <i>Variation of nutmeg pumpkin with chutney, fine soup and ice cream</i>	15.50
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaoise <i>Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaoise</i>	18.50
Belper Rauchforelle an Apfel-Randentatar mit Meerrettich und Nüssli <i>Belp smoked trout with apple-beetroot tatar, horseradish and field salad</i>	21.50

Der rauschende Bach | *The rushing creek*



Röllchen vom Loup de Mer (DE) mit Safran an Tomaten-Spinatgemüse und feinem Weissweinsrisotto <i>Bass rolls with saffron, tomato-spinach vegetable and fine white wine risotto</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
Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	38.50
Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln <i>Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes</i>	38.50
Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g) <i>Swiss Perch in whole (ca. 300g)</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	42.00
Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten) <i>Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 40 minutes)</i> <i>Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea » Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »</i>	45.50

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Le Poisson Special - Fish Fondue



GH Edelfisch- und Krustentier Fondue
im Gemüse-Fischfond mit Dipsaucenvariation sowie
Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl

*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips,
vegetables and your choice of side dish*

á discretion
63.50 p.P.



Hüttenzauber | Hut magic



Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchini
mit Pommes Maxime

38.00

Braised veal breast from farmer Urs Winkler with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime

Filet vom Züricher Limousinrind mit geblähtem Wurzelgemüse,
Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g)

65.00

Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit geblähtem
Wurzelgemüse, Safrankartoffelgratin und Portweinsauce

*Chateaubriand of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin
and port wine sauce*

400g für 2 Personen / for 2 persons

65.00 p.P.

600g für 2 Personen / for 2 persons

85.00 p.P.



Von Wald und Wiese | From forest and meadows



Hinwiler Bachtelsteincrunch an getrüffeltem Petersilienwurzelstampf und bunten Gemüsen

34.00

Hinwil Bachtelstein cheese crunch on truffled parsley root mash and vegetables

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT



Zum Abstieg | *The descent*



Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm 13.50
Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream

Nougatäschli mit hausgemachtem Birnensorbet und weisser Luftschokolade 13.50
Nougat bag with homemade pear sorbet and white air chocolate

Appenzeller Steine mit Bauernkrapfen und Espresso 13.50
Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso

Hausgemachte Glacé | Homemade ice-cream Pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille / Vanilla

Schokolade / Chocolate

Erdbeer / Strawberry

Nuss / Nut

Pistazie / Pistachio

Stracciatella

Joghurt / Yoghurt

Amarena/Amarena cherry

Mocca / mocca

Tablerone / Tablerone Swiss Chocolate

Hausgemachtes Sorbet | Homemade 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, Hecht & Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch & Rindfleisch /		Schweiz



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

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT



FRAGEN SIE NACH UNSERER PRÄMIERTE WEINKARTE
ASK FOR OUR AWARD-WINNING WINE MENU

Offene Weine | *Wine by glass*

WEISS WHITE

		1dl
Sauvignon Blanc, Zürich Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2016	8.5
Epesses Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
Terre Alte, Bianco di Merlot Gialdi, Mendrisio Merlot	2016	8
Frankreich		
Chablis AC Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9

ROT RED

Schweiz

Blauburgunder Bovel Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2016	8
---	------	---

Italien

Primitivo Otre Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2016	8
San Rocco Ripasso Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5

Frankreich

Château Cap de Faugères Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5
--	------	-----

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt
All prices in CHF including 7.7% VAT