

# WILDSAISON

---

## VOM EINHEIMISCHEN REH

Rehpfeffer „Werk-1“	34
Rehschnitzel an Wildrahm - Cognacsauce	38
Rehgeschnetzelttes mit Trauben, flambiert mit Grappa	36
Rehrücken (ohne Knochen) mit Steinpilzsauce	49
Variation vom Reh, Rücken, Pfeffer und Rehwurst	45

---

## DAZU SERVIEREN WIR:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter im Speckrahm, caramelisierte Marroni und Preiselbeerapfel

## ZU BEGINN

---

### VORSPEISEN

Frisch gehobelter Steinpilzsalat mit Pecorino		15
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Wildschweinrohschinken		16
Hirsch - Carpaccio mit Eierschwämmli, Rucola, Parmesan		19
Hausgemachte Rehterrine mit Preiselbeer-Zwiebelconfit, Brûche		20
Sashimi vom Thunfisch mit Teriyakisauce, Wakame - Salat		21
Tatar vom Irish Beef mit Wachtelspiegelei, Toast und Butter	kleine Portion	23
	grosse Portion	31

---

### SUPPEN

Mango - Currysuppe mit Jakobsmuschel		14
Marroni - Feigensuppe mit Reh - Saltimbocca		13
Hokkaido - Kürbissuppe mit Kernöl		11

# GOURMETBEEF VOM HOLZKOHLEGRILL

---

## SWISS GOURMET BEEF GRAND CRU (DRY AGED)

Rib Eye	300g	64
Entrecôte	200g / 300g	49 / 72
Filet	180g / 300g	58 / 92

---

## IRISH BEEF BLACK ANGUS

Filet	180g / 300g	48 / 79
-------	-------------	---------

---

## GENUSS ZU ZWEIT (AM TISCH PRÄSENTIERT)

Entrecôte double	500g	pro Person	41.50
Tomahawk	1000g	pro Person	64

---

## GARSTUFEN

rare – blutig, medium rare – halb roh, medium – rosa, medium well –  $\frac{3}{4}$  durch, well-done – durch

# HOLZKOHLEGRILL

---

## FLEISCH

Lammfilet (NZ)	180g		34
Werksburger vom Schrofenrind, Spiegelei, Speck, Coleslaw, Senfsauce			28
Pulled Beef - Burger mit hausgemachter Grillsauce			26

---

## FISCH, KRUSTEN - UND SCHALENTIERE

Loup de mer	300g - 350g		34
Bärenkrebsschwänze	ca. 140g	2 Stk.	39

---

## SAUCEN (pro Gericht eine Sauce)

Rotweinjus, Steinpilzsauce, Cognacsauce, Kräuterbutter, Café de Paris, Pfeffersauce, hausgemachte Grillsauce

---

## BEILAGEN

		pro Portion	5.5
Pommes frites, Risotto, hausgemachte Nudeln, Spätzli, Wokgemüse			

Fisch und alle Steaks werden mit Mini - Gemüse garniert.

## KLASSIKER

---

### TRADITIONELL VOM KALB

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	39
Cordon bleu mit Trüffelbrie und Pommes frites	41
Kalbsleber mit frischen Kräutern, Butter und Rösti	31
Hackbraten mit Cognacrahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelstock	33

---

### VEGETARISCH

Pecorino & Feigen - Ravioli mit Steinpilzen, getrockneten Cherrytomaten, Rucola	29
Haloumi - Mangospiess mit Wokgemüse	28
Portobello Burger mit mariniertem Rotkraut - Kürbissalat, Pommes frites	27

---

## DESSERT

Crème Brûlée parfümiert mit Rosmarin	10
Vermicelles - Tiramisu	10
Cheesecake mit Feige und Traubengelée	14.5
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Joghurtglace	14.5
Eiskaffee gerührt, Vanilleglace und Espresso	11.5
Käseteller mit auserwählten Spezialitäten und Früchtebrot	14.5
Hausgemachte Glace pro Kugel	5