



# Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Grüner Blattsalat</b> mit italienischem oder französischem Dressing	12.-	✓					✓
<b>Gemischter Salat</b> mit italienischem oder französischem Dressing	16.-	✓					✓
<b>Rucolasalat</b> mit Parmesan und Cherrytomaten an Balsamicodressing	16.-	✓					✓
<b>Nüsslisalat</b> mit gebratenen Pilzen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing (Speckwürfeli (CH) auf Wunsch)	16.-	✓					✓
<b>Melone mit Parmaschinken</b> und kleinem Salatbouquet	22.-			✓			
<b>Geräucherter Lachs Label Rouge</b> Lachs-Tatar und geräuchert, Gurke und Zitrone	22.-	✓					
<b>Burrata</b> Apfel-Fenchelsalat, junger Spinat und Zitrone	22.-	✓					✓
<b>Vitello Tonnato</b> mit Zwiebeln und Kapern, kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	26.-	✓					
<b>Handgeklopftes Carpaccio</b> vom Höfner Rind (CH)	28.-	✓					
<b>Höfner Rindstatar (CH)</b> mit Texturen von Mais, Kräutersalat	28.-	✓					



# Suppen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Waldpilzrahmsuppe</b> mit Estragonrahm	16.-	✓					✓
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Rahmhaube	16.-	✓					✓
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Flädli	16.-	✓					
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen	16.-	✓					
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	16.-	✓					✓
<b>Gazpacho andaluz</b> (kalte Spanische Gemüsesuppe)	16.-			✓			✓
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	16.-				✓		✓
<b>Spargelcrèmesuppe</b>	16.-		✓	✓			✓
<b>Hummercrèmesuppe</b> mit sautierten Kefen	21.-	✓					

# Zwischengerichte

## Warme Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Safranrisotto</b> mit confiierten Cherrytomaten	24.-	✓					✓
<b>Thunfisch kurz angebraten</b> Wokgemüse, Cashewnüsse, Austernsauce	24.-	✓					
<b>Grillgemüse-Türmchen</b> mit Tomaten und Mozzarella	24.-	✓					✓
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> Büffelmozzarella, Tomatensugo und Rucola	24.-	✓					✓
<b>Black Tiger Crevetten</b> und Rucola	28.-	✓					
<b>Pulpo-Carpaccio</b> mit Riesencrevette und Zupfsalat	28.-	✓					
<b>Seeteufelmedaillon</b> auf Stampfkartoffeln und Blattspinat	34.-	✓					
<b>Wolfsbarsch</b> gebraten, Safranschaumsauce, Blattspinat und Venere Reis	34.-	✓					
<b>Zitronen-Sorbet</b> (kalt, als Zwischengang)	8.-	✓					✓

# Vegetarische Hauptgänge

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Safranrisotto</b> mit confierten Cherrytomaten	36.-	✓					✓
<b>Peperoni</b> an Champagnersauce, mit Venere Reis gefüllt	36.-	✓					✓
<b>Auberginentatar</b> Safranfenchel, confierte Tomate und Kartoffelstampf	38.-	✓					✓
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> Büffelmozzarella, Tomatensugo und Rucola	38.-	✓					✓
<b>Trüffeltortelloni</b> an Nussbuttercreme, Blattspinat und Strauchtomaten	42.-	✓					✓

# Hauptgänge mit Fleisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH)</b> mit Pilzrahmsauce und Rösti	44.-	✓					
<b>Schweins-Cordon bleu (CH)</b> mit Pommes frites und Marktgemüse	46.-	✓					
<b>Maispoularde (FR)</b> mit Orangensauce, Tessiner Risotto und Blattspinat	48.-	✓					
<b>Rindsentrecôte (CH)</b> mit Café de Paris Butter, Bratkartoffeln und Gemüse	54.-	✓					
<b>Rindsfilet (CH)</b> mit Trüffeljus, Kartoffelsauerrahmpurée und grüner Spargel	56.-	✓					
<b>Kalbsrücken (CH)</b> am Stück gebraten, mit Cognacrahmsauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse	60.-	✓					
<b>Rehrücken (EU)</b> mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeerbirne und Marroni	62.-				✓		
<b>Kalbsfilet im Brickteig (CH)</b> an Cognacrahmsauce und Marktgemüse	64.-	✓					
<b>Lammkoteletts (CH)</b> mit Alpenkräuterkruste, Zitronenpolenta und Ratatouille	66.-	✓					

# Hauptgänge mit Fisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Zanderfilet</b> gebraten, mit Erbsencreme und Randen	44.-	✓					
<b>Saiblingfilet</b> mit Estragon-Dinkelrisotto, Kalamansisaucе, Gojibeeren und Lauch	44.-	✓					
<b>Wolfsbarsch</b> mit Poveraden und Safranrisotto	46.-	✓					
<b>Black Tiger Crevetten</b> mit Tomatenrisotto und mariniertem Spinat	48.-	✓					
<b>Lachsfilet Label Rouge</b> confiert, an Champagnersauce, Venere Reis und Blattspinat	46.-	✓					
<b>Seeteufelmedaillon</b> auf Stampfkartoffeln, grillierte Zucchini	48.-	✓					





# Desserts

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Grand Marnier-Tiramisù</b> und Grand-Crû-Schokolade	16.-	✓					✓
<b>Weisses und dunkles Schokoladenmousse</b>	16.-	✓					✓
<b>Vermicelles</b> aus feinen Edelkastanien, mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	16.-				✓	✓	✓
<b>Warmer Schokoladen-Brownie</b> mit Passionsfrucht-Coulis und Vanilleglace	16.-	✓					✓
<b>Crèmeschnitte</b> Passionsfrucht und Nuss-Krokant	16.-	✓					✓
<b>Erdbeervariation</b> mit Erdbeer-Schnitte, -Sorbet und -Kompott	18.-		✓	✓			✓
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen</b> mit Mangosorbet	19.-	✓					✓
<b>Dessertvariation „Panorama“</b> Lassen Sie sich überraschen!	22.-	✓					✓

# Käse

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
<b>Reifer und rezentere Käse</b> drei auserlesene Sorten Käse	13.-	✓					✓
<b>Käsebuffet</b> mit verschiedenen Sorten Käse und Baumnüssen, Feigen-Senf und Trauben garniert	22.-	✓					✓

# Dessertbuffet



6 Desserts zur Auswahl **36.-**

mit drei erlesenen Sorten Käse **+19.-**

Preise in CHF und pro Person. Desserbuffets sind ab 20 Personen möglich. Treffen Sie Ihre Auswahl aus unten stehenden Desserts.

- Erdbeervariation
- Frische Früchte
- Frische Beeren (saisonal)
- Auswahl an Pralinen
- Auswahl an Guetzli / Gebäck
- Himbeertarte
- Tiramisù
- Cookies
- Lebkuchen mit Rahm
- Mini-Donuts
- Mini-Cornets gefüllt
- Hausgemachte Schokoladen-Pralinen und Friandises
- Sorbet
- Rahmglace
- Kaiserschmarren
- Panna Cotta mit Früchten
- Crema Catalana
- Kaffeemousse
- Dunkles Schokoladenmousse
- Helles Schokoladenmousse
- Halbflüssige Schokoladenküchlein
- Schokoladen-Brownies
- Cupcakes
- Popcakes

# Menüs

## Menü „Klassik“ 4-Gänge

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen,  
Brotcroûtons und Joghurt-Dressing  
\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe  
\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit  
Cognacrahmsauce, Bratkartoffeln und  
Marktgemüse  
\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

CHF 108.-

## Menü „Fine & Dine“ 4-Gänge

Geräucherter Lachs Label Rouge  
Lachs-Tatar und geräuchert, Gurke und Zitrone  
\*\*\*

Geflügel-Essenz mit Gemüse Dim Sum  
\*\*\*

Rindsfilet (CH), Trüffeljus, Kartoffelsauerrahm-  
purée, grüner Spargel  
\*\*\*

Warmer Schokoladen-Brownie mit  
Passionsfrucht-Coulis und Vanilleglace

CHF 110.-

## Menü „Klassik“ 5-Gänge

Burrata mit Apfel-Fenchelsalat,  
junger Spinat und Zitrone  
\*\*\*

Rindskraftbrühe  
mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Safranrisotto mit  
confierten Cherrytomaten  
\*\*\*

Lammkoteletts (CH) an Alpenkräuterkruste,  
Zitronenpolenta und Ratatouille  
\*\*\*

Grand Marnier-Tiramisù und  
Grand-Crû-Schokolade

CHF 130.-

## Menü „Fine & Dine“ 5-Gänge

Handgeklopftes Carpaccio  
vom Höfner Rind (CH)  
\*\*\*

Hummercrèmesuppe mit sautierten Kefen  
\*\*\*

Trüffelortelloni an Nussbuttercreme, Blattspinat  
und Strauchtomaten  
\*\*\*

Kalbsfilet (CH) im Brickteig, an Cognacrahm-  
sauce und Marktgemüse  
\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Mangosorbet

CHF 142.-

## Menü „Sommer“ 6-Gänge

Höfner Rindstatar (CH)  
mit Texturen von Mais, Kräutersalat  
\*\*\*

Gazpacho andaluz  
\*\*\*

Grillgemüse-Türmchen,  
mit Tomaten und Mozzarella  
\*\*\*

Zitronen-Sorbet  
\*\*\*

Maispoularde (FR) mit Orangensauce,  
Tessiner Risotto und Blattspinat  
\*\*\*

Erdbeervariation mit  
Erdbeer-Schnitte, -Sorbet -Kompott

CHF 145.-

## Menü „Winter“ 6-Gänge

Thunfisch kurz angebraten, Wokgemüse,  
Cashewnüsse, Austernsauce  
\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe  
\*\*\*

Kartoffel-Gnocchi, Büffelmozzarella,  
Tomatensugo und Rucola  
\*\*\*

Rehrücken (EU) mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Preiselbeerbirne und Marroni  
\*\*\*

Reifer und rezenter Käse,  
drei auserlesene Sorten Käse  
\*\*\*

Crèmeschnitte,  
Passionsfrucht und Nuss-Krokant

CHF 155.-