

# Kalte Wintertage, warme Köstlichkeiten

## Suppen

**Hausgemachte Rindskraftbrühe** Fr. 13.50  
mit Fleischklösschen

## Kalte Vorspeisen

**Im Haus mariniertes Lachsfilet** Fr. 21.00  
mit Granny Smith Apfel, roter Zwiebelcrème  
und Brandteiggitter

## Warme Vorspeisen

**Sous-vide gegarter Schweinsbrustspitz** Fr. 23.00  
an Rotweinglasur, gebratene Champignons  
und Rotkabis-Preiselbeer-Salat

## Hauptgänge

### Fisch

**Mit Kräuterkruste überbackenes Wolfsbarschfilet** Fr. 54.00  
mit Prosecco-Mascarponerisotto  
und zweifarbigen Karotten

**Im Kartoffelmantel gebratenes Zanderfilet** Fr. 42.00  
auf einem Spinatbeet  
serviert mit Schupfnudeln  
und roter Peperonisauce

### Vegetarisch

**Grünes Erbsenrisotto** Fr. 23.00  
mit Randen und Ziegenfrischkäse

## Feine Fleischgerichte

**Medium gebratenes Swiss Prime Rinds-Entrecôte 180g** Fr. 61.00  
mit Portweinzwiebeln  
serviert mit Kartoffelterrinen und glasiertem Gemüse

**Gebratenes Kalbsschnitzel** Fr. 43.00  
an einer Frischkäse-Waldpilzsauce  
serviert mit Tagliatelle und Randengemüse

### Herkunft

Lachs: Schottland

Wolfsbarsch: Zucht Griechenland

Zander: Estland

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz