

VORSPEISEN

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Rucola-Rotkabissalat
Aprikosenchutney • Brioche

**Gebratenes
Steinpilzcarpaccio** 25.-
Rosenkohl-Apfelsalat
knuspriger Speck

Omoso-Rindstatar 28.- / 39.-
Pickles • Toast oder
Pommes Frites

Kürbis-Linsensalat 21.-
Geröstete Randen • Spinat
blaue Meise • Haselnüsse

SALATE / SUPPEN

Herbstlicher Salat 19.50
Feigen • Kürbiskerne
Sbrinz • Preiselbeerdressing

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

Kürbiscrèmesuppe 16.-
Kürbiskernöl • Ingwer-
Amaretti

Tagessuppe 14.50

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
MWST.

Rehschnitzel

Spätzli • Rotkraut • Marroni
Preiselbeeren
Wildrahmsauce

52.-

HAUPTGÄNGE

**Hausgemachter Hackbraten
"Helvetia"** 42.-
Kartoffelstock • Champignons
Speck • Kalbsjus

Wiener Schnitzel 52.-
Kalbfleisch • Kartoffel-Gurken-
salat mit Joghurt • Preiselbeeren

Zürcher Geschnetzeltes 54.-
Kalbfleisch • Butterrösti

Lachsforellenfilet 47.-
Kürbis-Kartoffelstock
Wirsing • Cidresauce

«Wild ohni Wild» 34.-
Spätzli • Pilzrahmragout
Rotkraut • Marroni • Rosenkohl

Fregola sarda 35.-
Wirsing • Baumnüsse
Sbrinz • Kürbissauce

Hirschkoteletts 57.-
Spätzli • Rosenkohl • Steinpilze
Pfeffer-Rosmarinjus

DESSERTS

Marronikuchen 17.-
Sauerrahmglace
karamellisierte Feige

Mohnparfait 16.-
Zwetschgenröster
Mandelkrokant

Glacé & Sorbets 5.- / Kugel
von der Confiserie Freytag
Vanille • Maracaibo-Schoggi
Himbeer • Mango • Salzkaramell

Pistazien Crème brûlée 15.-
Kumquatkompott

Affogato al caffè 9.50

Wir verwenden:

Rindfleisch für das Tatar von
Jumi aus Boll

Kalbfleisch für das Zürcher
Geschnetzelte, **Rindfleisch** und
Kalbfleisch für den Hackbraten
von der Metzgerei Rust aus St.
Johann

Forellen aus der Bio Zucht von
Bachserfisch aus Bachs

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,
Forelle, Brot: CH
Reh, Hirsch: CH, DE