

# MENU SURPRISE

*Einfach abschalten und geniessen.*

*Lass dich von Andreas Rupp und seinem Team überraschen, du wirst es nicht bereuen.*

4 GÄNGE MENÜ 92.00

5 GÄNGE MENÜ 105.00

4 VEGETARISCHE GÄNGE 79.00

5 VEGETARISCHE GÄNGE 87.00

*Unsere Menüs können ab zwei Personen bestellt werden.*

# VORSPEISEN

## NÜSSLISALAT

*Speck, Ei, Croûtons & Balsamico-Dressing 17.00*

## TOPINAMBUR-CREMESUPPE

*Geröstete Haselnuss & gebratene Jakobsmuschel 19.00*

## GEMÜSE-TATAR

*Bresaola & Apfel-Chutney 22.00*

## TRIPPA ALLA FIORENTINA VOM LIMOUSIN-RIND

*Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse 19.00*

## RAUHLACHSTERRINE

*Blattsalat & Gemüsevinaigrette 24.00*

## PASTA & VEGI

### MEZZELUNE

gefüllt mit Schafskäse & Birne, Baumnussbrösel 34.00  
als Zwischengang 22.00

### BÜNDNER PIZOKEL

Mischpilze & Trüffelsauce 34.00  
als Zwischengang 22.00

### PILZRAGOUT

Hausgemachte Serviettenknödel 36.00

## FISCH

### DEIN TAGESFANG

Unsere Servicemitarbeiter geben dir gerne Auskunft Tagespreis

### ZANDERFILET

Kartoffelgnocchi, Hokkaido-Kürbispüree & Senfsaatsauce 43.00

## FLEISCH

### KALBSSCHNITZEL

Rahmnudeln & Zitronensauce 49.00

### REHPFEFFER

Pastinakenpüree, Rosenkohl, Preiselbeeren & Speckcroûtons 42.00

### KALBSRAHMGULASCH

Sauerrahm & Kräuterpizokel 39.00

### FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND

Pommes Dauphine, Brokkoletti & Rosa-Pfeffersauce 68.00  
zusätzlich mit Entenleber-Tranche +10.00

## DESSERT

### KAISERSCHMARRN

*Zwetschgenkompott 16.00*

### MARRONIMOUSSE

*Amarena-Kirschen 15.00*

### SCHOKORIEGEL IM GLAS

*Schokocrumble, gesalzenes Karamell, Erdnussglacé 8.00*

### MINI EISKAFFEE

*Erismann Kirsch 8.00*

### HAUSGEMACHTES GLACÉ

*Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys je 5.00*

### HAUSGEMACHTES SORBET

*Mango-Passionsfrucht, Grünapfel, Aprikose je 5.00*

## KÄSE

### ZÜRIOBERLAND-KÄSEAUSWAHL

*von der Käserei Camenzind  
mit Früchtebrot & Marmelade 18.00*

#### *Herkunft & Deklaration unserer Lebensmittel:*

*Rind, Kalb: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz*

*Reh: Jagdgesellschaft Neftenbach | Schweiz*

*Entenleber: Bulgarien*

*Jakobsmuschel: Dörig & Brandl | Japan*

*Zanderfilet: Dörig & Brandl | Estland*

*Rauchlachs: Dörig & Brandl | Schottland*

*Käse (ausser Parmesan: IT): Käserei Camenzind, Fehraltorf | Schweiz*

*Eier: Biohof am Hühnerbach, Agasul | Schweiz*

*Butter: Molkerei Jumi, Bern | Schweiz*

*Backwaren: Bäckerei Rössler | Pfungen*

## GRAPPA 2cl

### HAUSGRAPPA

*Amarone, Barrique 41% 9.00*

### BAROLO SPERRS

*Gaja / Nebbiolo / Holz 45% 15.00*

### ELISI

*Berta / Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz 43% 10.00*

### GRAPPA DI SASSICAIA

*Poli / Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Holz 45% 16.00*

### GRAPPA DU BRUNELLO RISERVA

*Capanna / Sangiovese / Barrique 42% 14.00*

### GRAPPA GRAN MOSCATO

*Bocchino / Moscato / Holz 40% 14.00*

### GRAPPA BARRIQUE

*Erismann / Riesling, Merlot 41% 14.00*

## OBSTBRÄNDE 2cl

HIMBEERE 40% 12.00

DAMASSINE 41% 12.00

VIEILLE WILLIAMS 41% 12.00

VIEILLE PRUNE 41% 12.00

QUITTEN 41% 12.00

*Bitte wende dich für Informationen zu Allergenen etc. an unser Team!  
All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.*