

Winterliche Sinfonien



Zart geschmortes Kalbskopf Bäggli
an kräftiger Sauce mit Kartoffel-Rosmarinpurée
und buntem Wintergemüse

45

Saftiges Lammrack
auf frischem Spinat und Cherrytomaten
an Rotweinsauce dazu hausgemachte Kürbisspätzli

38

In Butter gebratenes Forellenfilet
auf Fregola Sarde (Hartweizenkügelchen)
mit Wasabi verfeinert und knackigem Gemüse

34

Rindsfilet aus der Elgger Region 180g
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Gemüsebouquet und Zündholzkartoffeln

49

Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff, damit wir Ihnen nur das Frischeste, Frechste und (G)luschtigste servieren können. Wir achten auf Schweizer Fleisch und Geflügel aus artgerechter Tierhaltung und Fische welche nicht vom Aussterben bedroht sind.

Kalte Vorspeisen



Randen Carpaccio

mit Honig-Balsamicomarinade und Peccorino

11/24

Rucola Panna Cotta

mit Tösstaler Landrauchschinken
und mariniertem Kräutersalat

10/22

Caesar Salat

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Speckstreifen und Brotcroûtons

9

Marktfrische Blattsalate

8

Gemischte knackige Salate

9

Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl.
Französisch, Italienisch oder Blutorangendressing

Im Mass liegt die Harmonie. Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir (fast) alles in der Traube selbst zu.

Suppen / Warme Vorspeisen



Süsskartoffel-Ingwercrème

mit Rahmhaube und Chip

8

Senfschaumcrème

mit geräuchertem Lachs und Rahmhaube

9

Dättliker Weinschaumcrème

verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

9

Burratakugel

auf gebratenem Fenchel und Datteltomaten
dazu Parmesanschaum

13

Spinatsalat mit pochiertem Ei

an fruchtigem Blutorangendressing
garniert mit frischen Radisli

11

Übrigens... unsere Dressings können Sie auch
Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet-Flasche

9

Klassiker / Vorfreude auf Bewährtes



Frische Kalbsleber
an Zwiebel-Rotweinsauce
mit Knusperröschi und Gemüsebouquet
34

Hausgemachter Kalbshackbraten
an kräftiger Sauce auf Nudelnest
und Broccoliröschen
33

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar
mit gehobeltem Belper Knollen
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter
21/31

Burger vom Schauenberger Wasserbüffel
mit Zwiebelconfit, Rucola, Sprossen und Sbrinz
im Brioche-Bun serviert, dazu Pommes Allumettes
29

Klassisches Schweins Cordon bleu
gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken
mit Pommes frites und Marktgemüse
29

Schnipo
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse
24

Fleischlos Glücklich



Dättliker Kartoffel - Gemüseröschi
nach Ihren Wünschen knusprig serviert
dazu ein Spiegelei
23

auf Verlangen mit frischem Wintertrüffel
28

Trüffel Tortelloni
aus italienischer Manufaktur
an leichter Trüffelrahmsauce
garniert mit frischem Wintertrüffel
17/29

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweine-, Kalb-, Poulet-,
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz
Hirsch aus Österreich
Forelle aus Italien
Lachs aus Norwegen
Wasserbüffel aus dem Tösstal

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

Fitnesssteller



**.Bunt gemischter Salatteller
nach Ihren Wünschen serviert mit...**

...paniertem Schweinsschnitzel

23

...gebratenen Pouletbruststreifen

25

**...gebackenen Eglifilets im Bierteig
dazu Remouladen Dip**

28

**...gebackenen Vegi – Frühlingsrollen
dazu Sojasauce**

23

Caesar Salat
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Pouletbruststreifen, Speck
und Brotcroûtons

24