

À la Carte

Unsere Küche – kreativ, frisch und mit Leidenschaft zubereitet. Küchenchef Cédric Gesser verbindet Tradition mit modernen Einflüssen und sorgt für ein besonderes Genusserlebnis. Um Food Waste zu vermeiden, servieren wir gerne auch kleinere Portionen.

Viel Vergnügen!

Vorspeisen

Lachs-Mosaïque Chicorée Orange Joghurt		18.00
Tagessuppe S'het so lang s'het!	vegetarisch	9.00
Topinambur Suppe Chips Haselnuss-Öl	vegetarisch	12.00
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Karamellisierte Nüsse Granny Smith Apfel Mühle-Dressing	vegetarisch mit Pouletbruststreifen mit Fischknusperli	12.50 +12.00 +11.00
Nüssli-Salat Speck Ei Croûtons		14.50
Auberginen Tatar Sauer eingelegte Zwiebeln Hausgemachtes Toastbrot gehobelte Pastinake	vegetarisch	14.00
Ziegenkäse-Bruschetta Glühwein-Feigen Rosmarin Honig	vegetarisch	13.50
Carpaccio vom Swiss Wagyu Rind Rucola Cironé Käse Senf Pinienkerne		22.00
Wurst-Käse-Salat Sauer eingelegte Zwiebeln Schlossberger Käse	grosse Portion mit Pommes frites	15.00 +4.50 +5.00
Jenzer's Rindstatar Gebeiztes Ei frittierte Kapern hausgemachtes Toastbrot	80g 160g mit Schuss mit Pommes frites	22.00 34.50 +6.50 +5.00

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Das Brot stammt aus der Schweiz und wird mit pestizidfreiem Schweizer Mehl hergestellt. Der Lachs stammt aus Norwegen und das Poulet aus Ungarn. Die Fischknusperli und das Wild beziehen wir aus Deutschland. Das Schwein und das Kalb sind aus der Schweiz. Das Rind ist aus der Schweiz oder aus Irland. Die Miesmuscheln sind aus Dänemark, der Saibling ist aus Island und der Wolfsbarsch aus Griechenland.

Hauptgänge

Fleisch

Irishes Entrecôte vom Rind „Café de Paris” Pommes Alumettes saisonales Gemüse	200g	51.00
Mühle Burger Grellingers Brioche-Brot Rindsfiletstreifen BBQ-Sauce Rucola Pommes frites Essiggurke getrocknete Tomaten Röstzwiebeln		36.00
Rindsfilet Stroganoff Hausgemachte Nudeln Pilze Crème Fraîche Paprika Schnittlauch		41.00
Zürcher Geschnetzeltes Rösti saisonales Gemüse		37.00
Rindsfilet-Sous-Vide Kartoffel Milles-Feuilles Kürbispüree glasierte Minikarotten		55.00
Alpsteinpoulet.Blanquette Pilaw-Reis Karotten		29.00

Fisch

Forellenfilet Meunière Petersilien Kartoffeln Butter		37.00
Hummer-Tagliolini Frischen Kräutern Bisque		42.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Tagliolini al Parmigiano Grappa Pfeffer	am Tisch flambiert	31.00
Linsen-Eintopf Wurzelgemüse schwarze Linsen		28.00

Pinsa

Parma Prosciutto die Parma Burrata Rucola	24.00
Picante Chili-Öl Tomaten Mozzarella	19.50
Lachs Crème fraîche Lachsstreifen Rucola	24.00
Prosciutto Schinken Mozzarella Champignons	20.50
Calabrese Tomate Mozzarella Basilikum-Pesto Aceto Balsamico schwarze Oliven	21.00
Mediterranea Pepperoni Zucchetti Aubergine	18.50

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Das Brot stammt aus der Schweiz und wird mit pestizidfreiem Schweizer Mehl hergestellt. Der Lachs stammt aus Norwegen und das Poulet aus Ungarn. Die Fischknusperli und das Wild beziehen wir aus Deutschland. Das Schwein und das Kalb sind aus der Schweiz. Das Rind ist aus der Schweiz oder aus Irland. Die Miesmuscheln sind aus Dänemark, der Saibling ist aus Island und der Wolfsbarsch aus Griechenland.