

Empfehlung aus der Küche**CHF**

Geniessen Sie ein saisonales und marktfrisches Überraschungsmenü von unserem Küchenteam.

4-Gänge-Überraschungsmenü	80.00
4-Gänge-Überraschungsmenü vegetarisch	68.00
3-Gänge-Überraschungsmenü	65.00
3-Gänge-Überraschungsmenü vegetarisch	52.00
kleiner Hunger nur Überraschungs-Hauptgang	42.00

Zusätzlich bieten wir Ihnen auf Wunsch die passende Weinbegleitung zu jedem Gang.

Weinbegleitung 4-Gänge-Menü	36.00
Weinbegleitung 3-Gänge-Menü	27.00

Bei der Weinbegleitung ist Ustermer Wasser und Espresso inklusive.

Ist Ihnen ein Glas pro Gang zu viel?

Teilen Sie die Weinbegleitung zu zweit und nehmen Sie immer nur ein halbes Glas Wein pro Gang.

Inspiration gefällig?

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrer Kamera-App.



Vorspeisen**CHF**

Steinpilz-Cappucino 13.00
 Baumnuss-Brioche | Rotkohl-Cashew-Creme | Oliven-Perlen
 vegan a, h, l, o

Hirsch-Carpaccio | CH 18.00
 Jägerkäse-Körbchen | Frisée-Herz | Cumberland-Sauce | Kürbis-Chutney
 g, l, m, o

Graved Sailbling | CH 19.00
 Nüsslisalat-Apfel-Smoothie | Gemschi-Cruffin | Kürbiskern-Pesto
 a, d, g

Kürbis-Sugus 15.00
 Kürbispüree | Zederkerne | Salbei-Müsli | Eierschwämmli
 vegetarisch | a, c, g

Saisonale Salatschüssel 11.00
 Blattsalat | Gemüse aus unserem Garten | geröstete Kürbiskerne | Sprossen
 vegan | h, l

Dressing nach Wahl:

Feigen-Tannenschössli-Dressing vegan | a, l, m, o

Italienisches Dressing vegan | m, o

Französisches Dressing vegetarisch | g, m, o

Hauptgänge**CHF**

8610-Kalbshackbraten CH Pilzrahmsauce Herbstgemüse Kürbis-Kartoffel-Galette a, c, g, l, o	34.00
Entrecote mit Marroni-Kruste CH Randen-Risotto Rotkohl-Zigarre Eierschwämmli a, c, g, l, o	46.00
Duo vom Reh «Ravioli & Rücken» CH Hagenbuttenjus Jägerkäse-Roulade Wurzelspinat a, c, g, l, o	42.00
Forellen-Lachs-Fischstäbli CH Wirsingköpfchen Blaue-St.Galler-Kartoffel-Pavé Sanddom-Mayonnaise a, c, d, g, m	36.00
«Leaf to Roots» vom Sellerie Randen-Risotto Bärner Müntschi Rotkohl-Zigarre vegetarisch a, c, g, l, o	24.00
Waldpilz-Topinambur-Strudel Gemüsejus Rosenkohl Schwarzwurzel Kürbispüree Botzi-Bimen vegan a, h, l, o	27.00

Für unsere kleinen Gäste**CHF**

Paniertes Schweinsschnitzel | CH
Gemüse | Pommes frites
a, c, g

16.00

8610-Kalbshackbällchen | CH
Rahmsauce | Gemüse | Pasta
a, c, g

15.00

Fischstäbli | NL
Gemüse | Pommes frites
a, d, g

15.00

Pasta
Tomatensauce | Parmesan
vegetarisch | a, g, l, o

12.00

Sie können auch gerne etwas aus unserer Karte zusammenstellen für Ihre Liebsten.
Fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeitenden.

Diese Menüs gelten ausschliesslich für Kinder bis 12 Jahre.

Desserts**CHF**

Melasse-Kürbiskern-Parfait
 Geschmorte Feige | Ruby Schokolade | Haselnuss-Bricelets
 a, c, f, g, h

14.00

als Häppli 7.00

Marroni-Meringue-Pie
 Vanilleglace | Creme-Gruyere | Traubengelee
 vegetarisch | a, c, g, o

13.00

Zwetschgen Tarte-Tatin
 Kürbissorbet | Pekannuss-Crumbel
 vegan | a, h

14.00

Glace & Sorbets

Glace
 Vanille | Schokolade | Zimt-Hibiskus
 vegetarisch | c, g

pro Kugel 4.50

Sorbet
 Sauser | Apfel-Basilikum | Kürbis
 vegan

pro Kugel 4.50

Allergen-Liste

- a Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o Schwefeldioxid und Sulfide
- p Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- r Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse