

Les propositions du Chef

Rindsfiletspitzen « Strogonov »

An eleganter Sauce mit Peperoni, Champignons
Zwiebel und Essiggurken
Dazu Saison Gemüse und hausgemachte Spätzli
Fr. 39.50 Kleinere Portion 29.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Saisongemüse und goldbraune Rösti
Fr. 36.50 Kleinere Portion Fr. 28.50

Sauerkraut

Mit Speck, Rippli, Husswurst und Salzkartoffeln
Fr. 26.50 Kleinere Portion Fr. 20.50

Steinbutt

Steinbutt an weihnachtliche Sternanisauce
feine Gemüsestreifen und Salzkartoffeln
Fr. 34.50 Kleinere Portion Fr. 20.50

Seeteufel „Prince-Murat“

Zart gebratene Seeteufel-Médailles mit Artischocken, Oliven, Tomaten
Dazu Pommes Parisienne
Fr. 35.50 Kleinere Portion Fr. 21.50

Rehrücken schöne Försterin

Im Ofen sorgfältig rosé gebraten. Reich garniert mit Preiselbeerapfel,
Trauben, Pfirsich, Marroni, Waldpilzen, Rosenkohl, Wirsing und Rotkraut.
Dazu Wildrahmsauce und hausgemachte Spätzli
Fr. 56.00

Wildschwein, Reh oder Hirschpfeffer „Grossmutter-Art“

In Rotwein und Wurzelgemüse behutsam gebeizt und weich geschmort.
Garniert mit Pilzen, Perlzwiebeln, Speck- und Brotwürfel.
Dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli und Preiselbeerapfel
Fr. 38.00 Kleinere Portion Fr. 29.80

Wachtel

Gebratene Wachtel mit grünen Berglinsen, Salzkartoffeln
Und Nüsslisalat mit Baumnußdressing
Fr. 21.50