

Vorspiese “Voorgerechten”

Böndnertäller

Bündnerfleisch (in de Alpen gedroogd rundvlees uit Graubünden) en rauwe ham liggen samen op een plankje.

€ 15,00

Rendscarpaccio

Toen de magere, dunne rundvleeslapjes zich voorbereiden op de zomer, bedruppelden ze zich met olijfolie. Om niet helemaal naakt te zijn, bedekten ze zich met Grèyere en pijnboompitten .

€ 14,50

Chalbfleisch metere Thonsosse

Bij een gevecht gooide het gepocheerde kalfsvlees de tonijn in een Mixer. Het gooide mayonaise en kapertjes bovenop en schakelde de Mixer in. Aan het einde bedekte het in schijven gesnedene kalfsvlees zich met de saus.

€ 14,50

Chästörmli

Het in kruidenboter gebakken brood stapelde zich met geitenkaas in de hoogte en omringde zich met salade en pijnboompitten.

€ 13,00

Soppe “Soepen”

Tomaterahmsoppe met Basilikum

In een meertje van tomatensoep kon de basilicum zich nog net redden op een roomeilandje.

€ 5,50

Fänchelsoppe met Grövette

De venkel liet zich door de Hollandsengarnalen in de maling nemen en de Pernot amuseerde zich koninklijk.

€ 6,00

Feschgrechd “Visgerechten”

Forällefilets “Möllerin Art”

Op een dag bracht de molenaar een forel mee naar huis. De molenaarsvrouw had alleen bloem, boter en amandelen in huis. Ze wentelde de forelfilets in bloem, bakte ze in boter en bestrooide de filets met amandelen.

€ 22,00

Fleischgrechd “Vleesgerechten”

Zürcher Geschnätzlets

Een huwelijk tussen de stad Zürich en fijn gesneden kalfsvlees, champignons en witte wijnsaus. Rösti was als enige getuige erbij. € 20,00

Rendsfilet annere Chrütersosse

De ossenhaas heeft een eigen kruidentuintje aangeplant. Hij maakt voor zichzelf een kruidenbad klaar en gaat er lekker in zitten. € 23,00

Kalbsmedaillons met Honig ond Rosmarin

De kalfsmedaillons worden met honing ingesmeerd en door rozemarijn gerold. Samen werden ze door de knoflook afgezet. Waardoor ze ten prooi vielen aan de maderasaus. € 21,50

Süesses “Desserts”

Pfäffermönzchöpfli

Melk en room parfumeren zich met pepermunt en ronden het geheel met gelatine af. Aan het einde maken ze zich met rode bosvruchten op. € 8,50

Beeri Coupe

Afhankelijk van de seizoenen, aardbeien, frambozen of blauwe bessen gemarineerd met 2 bollen ijs en slagroom. € 9,00

Holonder-Mohn- Parfait

Vlierbloesem en Room hadden gehoord; Als je samen met Maanzaad in een IJsgrot gaat, je dan Hallucinaties krijgt. Ze wachtten zo lang, totdat men ze ijskoud bevroren er uit moesten halen. € 9,00

Chäsbrättli

Twee Zwitsers en een buitenlander (kazen) op een houten plank. € 9,00

4 Gang Menu

Vanaf 2 Pers. € 37,50 p.p.

**Voor gasten die een kleinere portie
willen, is dat uiteraard
ook mogelijk.**

€ 27,50 p.p.

Keukenopeningstijden

Di. t/m Zo. 17.00 – 20.30

Maandag gesloten