

# Ganz herzlich willkommen!

## Danke, dass Sie heute Abend bei uns sind.

In unserer Küche legen wir den grössten Wert auf Frische und selbst Produziertes.

Fertigprodukte werden nie den Weg in unsere Produktionsräume finden. Ob Saucen, Beilagen oder Süssspeisen: alles ist im Haus selbst zubereitet worden.

Unsere Köche am Herd produzieren selbstverständlich „à la minute“, das heisst, jedes Gericht wird nach Bestellungseingang frisch gekocht und zubereitet.

Von Herzen wünschen wir Ihnen nun einen guten Appetit und gemütliche, genussreiche Momente in unserem Haus.

Florian Friedl (Küchenchef)  
und Marco Meier (Sous Chef) mit Kreativteam

Christin Brietzke (Chef de Service)  
und Larissa Aepli (2. Chef de Service) mit Verwöhnteam

Räto & Verena Conzett, Gastgeber

### Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Rind	Schweiz	Lamm	Schweiz
Kalb	Schweiz	Lachs	Schweiz
Schwein	Schweiz	Skrei	Norwegen
Poulet	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam
Forelle	Schweiz	Steinbutt	Schottland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



# Kreativmenu Winter

Quer durch's Meer

Forelle/Lachs

Ingwer | Wasabi | Rogen | Portulak

21

\*\*\*\*

Hummer Bisque

Hummerschwanz

16

\*\*\*\*

Steinbutt

Federkohl | Fenchel | Safran | Süsskartoffel

46

\*\*\*\*

Mango-Passionsfrucht

Tartelette | Cookie & Cream | Schoko

14

4-Gang 89 CHF

3-Gang mit Vorspeise 75 CHF

3-Gang mit Suppe 70 CHF

3-Gang ohne Dessert 77 CHF

Spannende Weinbegleitung

CHF 35.00 (4-Gang)

CHF 26.00 (3-Gang)



# Unsere Wochenspezialität

„Bratentag“

jeden Dienstag und Samstag

Kalbsbraten

während 32 Stunden Sous-Vide gegart

Kartoffelstock | Frisches Marktgemüse

Fr. 36.00



# Salate und Vorspeisen

## Grüne Blattsalate

Hausdressing oder Französische Sauce 10

## Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder Französische Sauce 12

## Nüsslisalat „Alpina“

Ei | Speck | Französische Sauce 18

## Winterlicher Blattsalat

Apfel-Randen-Chutney | Glasierte Maroni

Gebrannte Mandeln | Granatapfelkerne

Granatapfelvinaigrette | Sprossen 12

als Hauptgang 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 9

mit gebratener Pouletbrust +14

mit Riesencrevetten (3 Stück) +15

## Tatar vom Rind roh oder angebraten

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

## Hausgebeizter Schweizer Lachs

Gin Tonic-Sorbet | Gurke

Wacholder-Limette 20



# Suppen

## Rindsconsommé

Zitronengras | Glasnudeln | Gemüse  
Poulet-Wan Tan

14

## Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

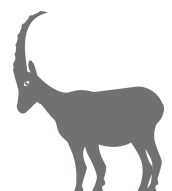
14

für den kleinen Hunger 9

## Tagessuppe

12

für den kleinen Hunger 8



# Hauptspeisen

## Winter-Pizokel

Federkohl   Datteln   Speck   Geröstete Walnüsse	27
für den kleinen Hunger	21

## Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Kartoffelrösti   Champignons	44
------------------------------	----

## Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes Frites   Salatbeilage   Preiselbeeren	44
--	----

## Rindsfilet vom Swiss Gourmet Beef 180g

Gemüsevariation   Kräuterbutter	
Getrüffelte Pommes Frites	54
Chateaubriand 400g für 2 Personen	114

## Geschmorte Schweizer Lammhaxe

Wurzelgemüse   Schalotte   Knusprige Polenta	41
--	----

## Gebratenes Filet vom Skrei

Weisskabis-Kartoffelragout   Chorizosalsa	36
---	----

## Black Tiger Crevetten

Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto		
	3 Stück	31
	5 Stück	39



# Kinderteller

Wienerli Kartoffelsalat	10
Kleines Kalbsschnitzel (nature oder paniert) Buntes Gemüse   Pommes Frites	18
Spaghetti Nature oder mit Tomatensauce	9
Fischstäbchen Buntes Gemüse   Pommes Frites	14
Chicken Nuggets Pommes Frites	14



# Desserts von Pâtissière Elisabeth

## Ristretto Panna cotta

Ristretto-Gelee | Vanilleespuma  
Ahorn-Haferknusper | Amarettoglacé 14

## Tobleronemousse

Bananen-Wan Tan | Ahorn-Walnussglacé | Joghurt 14

## Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Heisse Schokoladensauce  
Rahm | Geröstete Mandelblätter 14

## Cookie Eisbecher

Vanilleglacé | Ahorn-Walnussglacé | Cookies  
Rahm | Karamellsauce 14

## Gerührter Apfel-Zimt-Becher

Zimtglacé | Apfelragout 14

## Heisse Liebe „mal anders“

Stracciatellaglacé | Warme Heidelbeeren 14

## Eiskaffee Schweizer Art

12





## Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht
- Blutorange

pro Kugel 5

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

## Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt
- Stracciatella
- Walnuss

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Schokoladensauce

3

Rohmilchkäse vom Schlitten

Preis je nach Auswahl

