

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:

| | | | |
|-------------------|---------|------------|-------------|
| Kalb | Schweiz | Poulet | Schweiz |
| Rind | Schweiz | Hirsch | Deutschland |
| Schwein | Schweiz | Reh | Österreich |
| Crevetten (Zucht) | Vietnam | Fasan | Frankreich |
| Seeteufel | Island | Flusskrebs | China |



Wild

Fasan trifft Reh

Galantine | Pistazie | Klosterser Eierschwämmli
Pflaume | Birne

23

Wildconsommé

Klosterser Eierschwämmli | Wacholderflädli
Blätterteigstange

14

Hirschpfeffer

Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Pizokel
Preiselbeerbirne

34

Rehgeschnetzeltes

Klosterser Eierschwämmli | Kartoffelrösti
Morchelrahm

42

Rosa gebratener Hirschrücken

Kürbiskern-Pistazienkruste | Kürbis | Rosenkohl
Geschwenkte Serviettenknödel | Pflaumenjus

42

Vermicelles von der Edelkastanie

Vanilleglacé | Meringues | Röteli-Kirschen | Rahm

14



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

Bunter Herbstsalat

Kürbis-Chutney | Karamellisierte Kürbiskerne
Eingelegte Klosterser Eierschwämmli & Steinpilze

Apfelvinaigrette 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse 26

mit gebratener Pouletbrust 31

mit Riesencrevetten (3 Stück) 32

mit Hirschsalsiz 27

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

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis

Chutney | Kerne | Öl | Flusskrebs

12

Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

14

für den kleinen Hunger

9



Hauptspeisen

Herbst-Pizokel

Wirz | Eierschwämmli | Trauben | Walnüsse 27
für den kleinen Hunger 21

Kürbistartelette „Frisch aus dem Ofen“

Eierschwämmli | Rosenkohl | Kürbis-Chutney 29

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes frites | Salatbeilage | Preiselbeeren 44

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Kartoffelrösti | Champignons 44

Swiss Prime Schweinskotelette

Gemüsevariation | Kräuterbutter
Getrüffelte Pommes frites 39

Black Tiger Crevetten

Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto

3 Stück 31

5 Stück 39

Gebratene Medaillons vom Seeteufel

Fenchel | Orange | Fregola Sarda 34



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

| | |
|---|-------------|
| Traum von der Birne und Toblerone Birnsorbet Toblerone-Mousse Brownie Vanille-Meringues | 14 |
| Schaumgefrorenes vom Cheesecake Lauwarme Heidelbeeren Ahorn-Hafer-Knusper | 14 |
| Coupe Dänemark Vanilleglacé Heisse Schokoladensauce Rahm Geröstete Mandelblätter | 14 |
| Herbstbecher Vanilleglacé Kürbiskernglacé Karamellisierte Kürbiskerne Kürbiskernöl | 14 |
| Gerührter Zwetschgen-Zimt-Becher Vanille-Zimtglacé Lauwarme Zwetschgen | 14 |
| Eiskaffee nach Wiener oder Schweizer Art | 12 |
| Hausgemachtes Sorbet | |
| • Himbeere | |
| • Zitrone | |
| • Mango-Passionsfrucht | |
| • Birne | pro Kugel 5 |

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung



Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Schokoladensauce

3

