

VORSPEISEN

STARTERS

Nüsslisalat * Wildschweinschinken / Feigendressing (C/L/M/O)

Lamb's lettuce / boar ham / fig dressing / 18.5

Entenbrust Carpaccio / Kräutersalat / Olivenöl / Parmesan (G)

Duck breast carpaccio / herb salad / olive oil / Parmesan cheese 21

Tatar * Rindfleisch / Cafè de Paris / Trauben / Maroni / Kräutersalat (A/M/G)

Beefsteak / tartar / Cafè de Paris / grapes / chestnuts / herb salad / 23

Wunderbrunnen-Salat * Blattsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 12

Blattsalat * Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)

Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 10

Pochiertes Ei * Spinat / Trüffelbutter / Rahm (C/G/M)

Poached egg / spinach / truffles butter / cream / 14.5

Rüebli-suppe / Feta (G)

Carot soup / Feta cheese / 11.5

Maronisuppe / Salsiz (G)

Chestnut soupi / Salsiz – cured, smoked Grisons sausage / 12.5

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Rehnierstück * Ginrahmsauce / Spätzli / Rotkraut / Weissweinpfeffel / Preiselbeeren (A/C/G)

Deer loin / gin sauce / spaetzle / red cabbage / white wine apple / cranberries / 48

Tatar * Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)

Beefsteak / tartar / swiss cheese / butter / toast / herb salad / 38

Kalbskopfbäggli * Weissweinisotto / Belper Knolle / Gemüsewürfeli (G)

Calf's head cheek / white wine risotto / Belper Knolle cheese / vegetable / 41

Rindsfilet* Spätzlitortilla / Portweinjus / Gemüse (A/C/G)

Fillet of beef / spaetzle tortilla / Port wine sauce / vegetable / 160gr 56 / 220gr 66

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes * Rahmsauce / Pilze / Rösti (A/G)

Sliced veal / Zurich style / cream sauce / mushrooms / roesti / 43.5

Meerwolffilet* Trauben / Maroni / Pilze / Ginjus / Risotto (A/G)

Sea bass fillet / grapes / chestnuts / mushrooms / gin sauce / risotto / 42

Hausgemachte Ravioli* Sbrinz / Ricotta / Baumnüsse (A/C/G/H)

Homemade ravioli / Sbrinz cheese / ricotta / walnuts / starter 23 / main course 34.5

Spätzlitortilla* Rotkraut / Wildapfel / Gemüse (A/C/G)

Spaetzle tortilla / red cabbage / crab apple / vegetable / 19.5

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz: Ente / Salsiz / Rindstartar / Kalb – Argentinien: Rindfilet

DESSERTS

Vermicelles * Meringue / Rahm / Maronipüree (C/G)

Vermicelli / meringue / whipped cream / chestnut puree / 10.5

Crème * Süssmost / Grüner Apfel / Rahm (A/C/G)

Apple juice cream / Green apple / whipped cream / 10.5

Cheesecake * Zwetschgensuppe (A/C/G)

Cheesecake / plum soup / 14

Panna cotta * Maroni / Rahm (G)

Panna cotta / whipped chestnut cream / 12.5

Hausgemacht * Meringue / Vanille- Erdbeerglace / Rahm (C/G)

Homemade meringue with vanilla and strawberry ice cream / 12

Sorbets * Apfel / Feige / Zwetschge /Kugel 4 (C/G)

*Sherbets * apple / fig / plum / per scoop 4*

Glace * Vanille / Erdbeer / Sauerrahm / Kugel 4 / (C/G)

*Ice cream * Vanilla / strawberry / sour cream / per scoop 4*

Mit Schuss... Apfel & Calvados / Feige & Prosecco / Zwetschge & Alte Zwetschge / 12.5

Käse vom Wagen – assortierter Teller / 19 (A/G)

Liebe Gäste, hier finden Sie alle Informationen zur Herkunft der Lebensmittel und die ausführlichen Allergenebezeichnungen.

A - Glutenthaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut , Emmer, Einkorn, Grünkern

B - Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

C - Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D - Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar

E - Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

F - Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G - Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere

H - Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

L - Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

M - Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

N - Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

O - Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

P - Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R - Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,
Austern