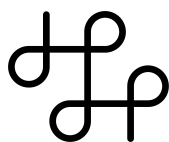
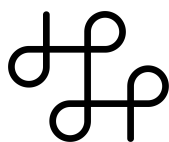


MENU - VORSCHLÄGE



VORSPEISEN · STARTERS

| | |
|--|----|
| Mesclun Salat (vegan) Gemischte Blattsalate <i>Mixed mesclun salad</i> | 13 |
| Caponata siciliana (vegan) Auberginen süss-sauer mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Oliven und vieles mehr nach einem alten sizilianischen Rezept <i>Traditional Sicilian sweet-sour eggplant dish</i> | 17 |
| Artischockensalat (vegetarisch) Artischocken-Salat mit Parmesandressing <i>Artichoke salad with parmesan dressing</i> | 18 |
| Randencarpaccio (vegetarisch) Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse <i>Beetroot-carpaccio with caramelized fresh goat cheese</i> | 19 |
| Rindscarpaccio Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenoel und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of Hereford beef with lemon oil and parmesan</i> | 25 |
| Pulpo Lauwarmes Pulposalat mit Artischocken, Spinat und Kartoffeln <i>Luke warm octopus salad with artichokes spinach and potatoes</i> | 26 |
| Lachstatar Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes</i> | 26 |
| Kalbstatar Tatar vom Muotathaler Kalb mit Limonenoel und grüne Belugalinsen <i>Tatar of veal (Muota Valley) with lime oil and beluga lentils</i> | 27 |
| Languste Salat von Mango, Gurken, Lauchzwiebeln mit Asiadressing und gebratener Languste <i>Salad of mango, cucumber and spring onions with Asia dressing and sautéed rock lobster</i> | 27 |
| Onsen-Ei Schweizer Bio Ei mit Saisonpilzen, Parmesan und schwarzem Trüffel <i>Onsen egg with mushroom, Parmesan cheese and black truffle</i> | 27 |

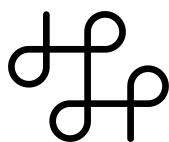


SUPPEN - SOUPS

| | |
|--|----|
| Soupe aux fines herbes Rahmsuppe von Gartenkräutern <i>Herb cream soup</i> | 12 |
| Tomatensuppe Tomaten-Kokossuppe mit Sauerrahm und Basilikum <i>Tomato and coconut soup with sour cream and basil</i> | 12 |
| Selleriesuppe Getrüffelte Sellerie-Rahmsuppe <i>Truffled celery cream soup</i> | 14 |

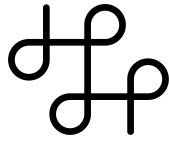
ZWISCHENGERICHTE - ENTREES

| | |
|--|----|
| Rondelli Zitronen-Rondelli mit Saffransauce <i>Lemon -rondelli with saffron sauce</i> | 22 |
| Rigatoni alla Norma Rigatoni mit Auberginen und Ricotta <i>Rigatoni with eggplant and ricotta</i> | 22 |
| Orecchiette Orecchiette mit italienischer Salsiccia <i>Orecchiette with Italian salsiccia</i> | 24 |
| Tortelloni Tortelloni mit Rindsschmorbratenfüllung, Butter und Salbei <i>Ravioli stuffed with stewed beef, butter and sage</i> | 24 |
| Risotto Champagner-Risotto mit Krustentieren <i>Champagne risotto with sea food</i> | 28 |
| Lachs Gebratene Lachstranche auf Cous-Cous <i>Sautéed salmon with cous cous</i> | 29 |
| Steinbutt Steinbutt mit Kräuteröl und Spinat <i>Sautéed fillet of turbot with herbs oil and spinach</i> | 32 |



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

| | |
|--|----|
| Ossobuco | 44 |
| Kalbshaxe mit Safranrisotto und Erbsen <i>Knuckle of veal with saffron risotto and peas</i> | |
| Bäggli | 45 |
| Kalbsbäggli geschmort in Barolo Kartoffelstock und geschmortes Gemüse <i>Veal cheek braised in Barolo with mashed potatoes and braised vegetables</i> | |
| Lamm | 46 |
| Lamm-Entrecôte mit provenzalischen Kräutern Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Lamb entrecote with Provençal herbs</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i> | |
| Kalb | 50 |
| Muotathaler Kalbsnierstück, rosa gebraten, Rotwein-Echalottensauce Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce</i> <i>Potato gratin and market vegetables</i> | |
| Rinds-Entrecôte | 52 |
| Irishes Rindsentrecôte „Café de Paris“ Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i> | |
| Rindsfilet | 54 |
| Irishes Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of Irish beef with thyme sauce</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i> | |
| Kalbsfilet | 56 |
| Muotathaler Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus Bratkartoffeln und Schmorgemüse <i>Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus</i> <i>Sautéed potatoes and braised vegetables</i> | |



FISCH - FISH

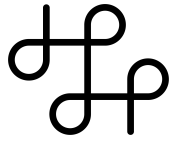
Loup de mer 49
Wolfsbarschtranche mit Kräuterjus
Zitronenrisotto und Kefen
Sea bass with herb jus, lemon risotto and sweet peas

Baudroie 52
Seeteufel gebraten mit Limettenjus
Kartoffelstampf und Blattspinat
Sautéed monk fish with mashed potatoes and spinach

VEGETARISCH - VEGETARIAN DISHES

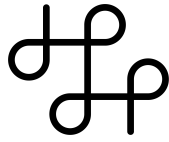
Linsendal (vegan) 34
Linsen-Eintopf mit Tempuragemüse
Lentil dal with tempura vegetables

Gemüsepfanne (vegan) 34
Asiatische Gemüsepfanne mit Reis
Asian vegetables with rice



DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Toblerone Toblerone-Mousse | 14 |
| Panna cotta Panna cotta mit Honig und Mandeln <i>Panna cotta with honey and almonds</i> | 14 |
| Tiramisu Tirami-sù | 14 |
| Parfait Haselnuss-Halbgefrorenes <i>Hazelnut parfait</i> | 15 |
| Cannolo Cannolo siciliano mit Ricottafüllung und Zimtglacé <i>Sicilian cannolo stuffed with sweet ricotta and cinnamon ice cream</i> | 16 |
| Fromage Käseauswahl - 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection - 3 or 5 sorts</i> | 12 / 18 |



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES)

MENU DW1 - 85

Caponata siciliana (vegan)

Auberginen süss-sauer mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Oliven und
vieles mehr nach einem alten sizilianischen Rezept
Traditional Sicilian sweet-sour eggplant dish

17

Irishes Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fillet of Irish beef with thyme sauce
Sautéed potatoes and market vegetables

54

Toblerone-Mousse

14

MENU DW2 - 99

Mesclun salat

Mixed mesclun salad

13

Zitronen-Rondelli mit Saffransauce

Lemon -rondelli with saffron sauce

22

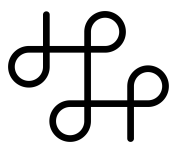
Muotathaler Kalbsnierstück mit Rotwein-Echalottensauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce
Potato gratin and market vegetables

50

Toblerone-Mousse

14



MENU DW3 - 106

Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten
Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes
26

Rahmsuppe von Gartenkräutern
Herb cream soup
12

Irishes Rindsentrecôte „Café de Paris“
Bratkartoffeln und Marktgemüse
Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"
Sautéed potatoes and market vegetables
52

Cannolo siciliano mit Ricottafüllung und Zimtglacé
Sicilian cannolo stuffed with sweet ricotta and cinnamon ice cream
16

MENU DW4 - 118

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (saisonal)
Lambs lettuce with egg, bacon and croutons
16

Steinbutt mit Kräuteröl und Spinat
Sautéed fillet of turbot with herbs oil and spinach
32

Muotathaler Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus
Bratkartoffeln und Schmorgemüse
Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus
Sautéed potatoes and braised vegetables
56

Panna cotta mit Honig und Mandeln
Panna cotta with honey and almonds
14

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
We will gladly provide you with information on allergens.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. · *All rates in CHF incl. VAT*