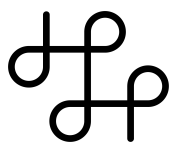
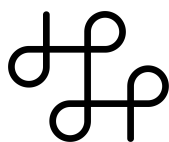


## MENU - VORSCHLÄGE



## VORSPEISEN · STARTERS

Vital Salat (vegan) Gemischte Blattsalate mit Kernen <i>Mixed salad with kernels</i>	14.50
Gemüsetatar (vegan) Mit Mandel-Mayonnaise und hausgemachtem Knäckebrot <i>Vegetable tatar with almond mayonnaise and home made crisp bread</i>	16.50
Randencarpaccio (vegetarisch) Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse <i>Beetroot-carpaccio with caramelized fresh goat cheese</i>	21.50
Rindscarpaccio Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenöl und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of Hereford beef with lemon oil and parmesan</i>	26.50
Lachstatar Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce, Meerrettich und Pumpernickel <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce, horse radish and pumpernickel</i>	28.50
Rindstatar Irisches Rindstatar mit eingelegten Zwiebelringen, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und geröstetem Sauerteigbrot <i>Beef tatar with pickled onions, black garlic mayonnaise and roasted sourdough bread</i>	28.50
Ceviche Ceviche vom Kingfish mit Zitrusfrüchten, Koriander und Avocadocrème <i>King fish ceviche with citrus fruit, coriander and avocado cream</i>	29.50

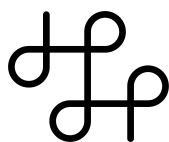


## SUPPEN - SOUPS

Soupe aux fines herbes (vegetarisch) Rahmsuppe von Gartenkräutern <i>Herb cream soup</i>	14.50
Bouillon Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen und Ravioli <i>Beef clear soup with vegetable stripes and ravioli</i>	14.50
Weissweinsuppe (vegetarisch) Weisswein-Schaumsuppe mit Croûtons und Schnittlauchöl <i>White wine soup with bread croutons and chive oil</i>	14.50

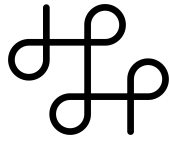
## ZWISCHENGERICHTE - ENTREES

Ravioli (vegetarisch) gefüllt mit Zitronen-Ricotta, Salbeibutter und Parmesanspäne <i>stuffed with lemon ricotta, served with sage butter and parmesan chips</i>	24.00
Rigatoni alla Norma (vegetarisch) mit Auberginen und Ricotta <i>with eggplant and ricotta</i>	24.00
Orecchiette mit italienischer Salsiccia-Fleisch (Schwein) <i>with Italian salsiccia</i>	25.50
Tortelloni gefüllt mit Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter <i>stuffed with stewed beef, served with sage butter</i>	25.50
Risotto Champagner-Risotto mit Tristan Languste <i>Champagne risotto with crayfish</i>	29.50
Lachs Gebratene Lachstranche mit Weissweinsauce, Baby Spinat und Pinienkernen <i>Sautéed salmon with white wine sauce, baby spinach and pine nuts</i>	32.00
Steinbutt Steinbutt mit Pernodschaum und Randenrisotto <i>Sautéed fillet of turbot with pernod sauce and beetroot risotto</i>	35.00



## HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

Ossobuco	39.50
Kalbshaxe mit Safranrisotto und Broccoli <i>Knuckle of veal with saffron risotto and broccoli</i>	
Bäggli	39.50
Kalbsbäggli geschmort in Barolo Violette Tessiner Polenta und geschmortes Gemüse <i>Veal cheek braised in Barolo with violet polenta of Ticino and braised vegetables</i>	
Lamm	44.50
Lamm-Nierstück im Pecorino-Mantel Fregola sarda und Marktgemüse <i>Lamb's loin with pecorino coat Fregola sarda and market vegetables</i>	
Rinds-Entrecôte	52.50
Irisches Rindsentrecôte „Café de Paris“ Bäckerinkartoffeln und Marktgemüse <i>Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris" Boulangère potatoes and market vegetables</i>	
Kalb	54.50
Muotathaler Kalbsnierstück, rosa gebraten, Rotwein-Echalottensauce Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce Potato gratin and market vegetables</i>	
Rindsfilet	58.50
Irisches Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of Irish beef with thyme sauce Sautéed potatoes and market vegetables</i>	
Kalbsfilet	60.50
Muotathaler Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus Bratkartoffeln und Schmorgemüse <i>Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus Sautéed potatoes and braised vegetables</i>	



## FISCH - FISH

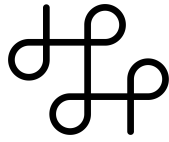
Loup de mer 49.00  
Wolfsbarschtranche mit Kräuterschaum  
Zitronenrisotto und Kefen  
*Sea bass with herb sauce, lemon risotto and sweet peas*

Baudroie 52.00  
Seeteufel gebraten mit Limettenjus  
Blauer St. Galler Kartoffelstock und Tomaten-Zucchini-Gemüse  
*Sautéed monk fish with mashed blue potatoes, tomato and zucchini*

## VEGETARISCH - VEGETARIAN DISHES

Rösti (vegan) 34.00  
Rosmarin-Kartoffel-Rösti mit Tomaten-Avocado-Salsa und  
gebackenen Kichererbsen  
*Rosemary and potato rösti (hash browns)  
with tomato and avocado salsa and fried chickpeas*

Zucchini 34.00  
Gefüllte Zucchini mit Feta, gelber Peperonisauce und Wildreis  
*Stuffed zucchini with feta, yellow bell pepper sauce and wild rice*



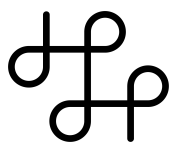
## DESSERTS

Mousse	15.50
Schokoladen-Mousse mit Amarena-Kirschen und Tonkabohnen-Crumble <i>Chocolate mousse with amarena cherry and tonka bean crumble</i>	
Kaiserschmarrn	15.50
Kaiserschmarrn mit Vanilleglacé und Zwetschgenröster <i>Kaiserschmarrn (torn pancake) with vanilla ice cream and plum compote</i>	
Brownie	15.50
Schokoladen-Brownie mit Yuzu-Crème und Piemonteser Haselnuss <i>Chocolate brownie with yuzu cream and hazelnut from Piedmont</i>	
Tiramisu	15.50
Tirami-sù	
Pavlova	16.50
Mit saisonalen Früchten <i>With seasonal fruit</i>	
Fromage	14.50 / 20.50
Käseauswahl - 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection - 3 or 5 sorts</i>	

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*



## SAISONAL · SEASONAL

### WINTER

#### Vorspeisen und Zwischengerichte · *Starters and entrées*

Nüsslissalat 16.50  
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croûtons  
*Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons*

Lachs 28.50  
Gebeizter Lostallo Lachs mit Meerrettichcrème und Brioche  
*Graved Swiss salmon with horseradish cream and brioche*

Kalbstatar 28.50  
Kalbstatar mit schwarzem Trüffel, Piemonteser Haselnüssen und Wildkräutersalat  
*Veal tatar with black truffle, Piemont hazelnuts and herb salad*

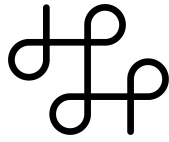
Selleriesuppe 14.50  
Getrüffelte Sellerierahmsuppe  
*Truffled celery cream soup*

Consommé 15.50  
Rinds-Consommé mit Ravioli und Gemüsestreifen  
*Beef consommé with ravioli and vegetable julienne*

#### Desserts · *Deserts*

Kaiserschmarrn 15.50  
Kaiserschmarrn mit Zimtglacé und Apfelkompott  
*Kaiserschmarrn (torn pancake) with cinnamon ice cream and apple compote*

Lebkuchen 15.50  
Luzerner Lebkuchen mit Bratapfelglacé und Schokoladen-Zimt-Ganache  
*Lucern ginger bread with baked apple ice cream and chocolate-cinnamon ganache*



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES) WINTER · WINTER

MENU DW1 - 111.00

Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten  
*Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes*  
28.50

Rahmsuppe von Gartenkräutern  
*Herb cream soup*  
14.50

Irishes Rindsentrecôte „Café de Paris“  
Bratkartoffeln und Marktgemüse  
*Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"*  
*Sautéed potatoes and market vegetables*  
52.50

Schokoladen-Brownie mit Yuzu-Crème und Piemonteser Haselnuss  
*Chocolate brownie with yuzu cream and hazelnut from Piemont*  
15.50

MENU DW2 - 121.50

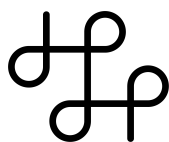
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons  
*Lambs lettuce with egg, bacon and croutons*  
16.50

Gebeizter Lostallo Lachs mit Meerrettichcrème und Brioche  
*Graved Swiss salmon with horseradish cream and brioche*  
28.50

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*  
60.50

Luzerner Lebkuchen mit Bratapfelglacé und Schokoladen-Zimt-Ganache  
*Lucern ginger bread with baked apple ice cream and chocolate-cinnamon ganache*  
15.50





## SAISONAL · SEASONAL

### FRÜHLING · SPRING

#### Vorspeisen und Zwischengerichte · *Starters and entrées*

Spinatsalat (vegetarisch) 16.50  
mit pochierem Ei und Parmesan-Espuma  
*Spinach salad with poached egg and parmesan espuma*

Gemüsetatar (vegetarisch) 21.50  
mit violetem Spargel und Honig  
*Vegetable tatar with violet asparagus and honey*

Bärlauchsuppe (vegetarisch) 14.50  
mit Crème fraîche  
*Bear's garlic soup with sour cream*

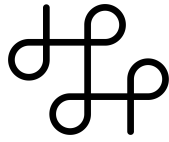
Spargelsuppe 16.50  
mit Rauchlachsstreifen  
*Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon*

Champagne-Risotto 29.50  
mit grünem Spargel und Jakobsmuschel (oder Languste)  
*Champagne risotto with green asparagus and scallops (or crayfish)*

#### Desserts · *Deserts*

Marinierte Erdbeeren 15.50  
Erdbeeren mit hausgemachte Vanilleglacé und Schokoladencrumble  
*Strawberries with vanilla ice cream and chocolate crumble*

Rhabarber 15.50  
Rhabarberschaum mit Sauerrahmglacé und frischen Bretzeli  
*Rhubarb cream with sour cream ice cream*



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES) FRÜHLING · SPRING

MENU DF1 - 84.50

Spargelsuppe mit Rauchlachsstreifen  
*Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon*  
16.50

Irisches Rindsentrecôte „Café de Paris“  
Bäckerinkartoffeln und Marktgemüse  
*Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"*  
*Sautéed potatoes and market vegetables*  
52.50

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachte Vanilleglacé und Schokoladencrumble  
*Marinated strawberries with vanilla ice cream and chocolate crumble*  
15.50

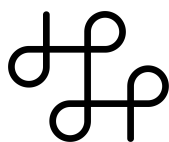
MENU DF2 - 105.00

Vitalsalat mit Kernen  
*Mixed salad with kernels*  
14.50

Bärlauchsuppe mit Crème fraîche  
*Bear's garlic soup with sour cream*  
14.50

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*  
60.50

Rhabarberschaum mit Sauerrahmglacé und frischen Bretzeli  
*Rhubarb cream with sour cream ice cream*  
15.50



## SAISONAL · SEASONAL

### SOMMER · SUMMER

#### Vorspeisen und Zwischengerichte · *Starters and entrées*

Rucolasalat 16.50  
mit Parmesan und Pinienkern-Dressing  
*Arugula salad with parmesan and pine nut dressing*

Tomaten-Carpaccio 18.50  
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto  
*Tomato carpaccio with buffalo mozzarella and basil pesto*

Blattsalat mit Cavaillon Melone 23.50  
mit Portweindressing und Rohschinken  
*Summer salad with Cavaillon melon and port wine dressing and raw ham*

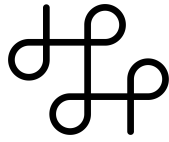
Kalte Gurkensuppe 14.50  
mit Sauerrahm  
*Cold cucumber soup with sour cream*

Gazpacho 15.50  
Grüner Gazpacho mit Oliven-Blätterteigstange  
*Green Gazpacho with olive-puff pastry stick*

#### Desserts · *Deserts*

Pavlova 16.50  
Mit saisonalen Beeren  
*With seasonal berries*

Passion & Mango 15.50  
Variation von Kokos, Mango und Passionsfrucht  
*Variation of coconut, mango and passion fruit*



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES) SOMMER · SUMMER

MENU DS1 - 94.50

Blattsalat mit Cavaillon Melone  
Portweindressing und Rohschinken  
*Summer salad with Cavaillon melon, port wine dressing and raw ham*  
23.50

Muotathaler Kalbsnierstück mit Rotwein-Echalottensauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
*Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce*  
*Potato gratin and market vegetables*  
54.50

Pavlova mit saisonalen Beeren  
*Pavlova with seasonal berries*  
16.50

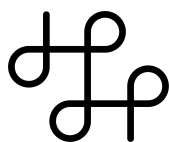
MENU DS2 - 110.50

Tomaten-Carpaccio  
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto  
*Tomato carpaccio with buffalo mozzarella and basil pesto*  
18.50

Rigatoni alla Norma  
mit Auberginen und Ricotta  
*with eggplant and ricotta*  
24.00

Irishes Rindsentrecôte „Café de Paris“  
Bratkartoffeln und Marktgemüse  
*Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"*  
*Sautéed potatoes and market vegetables*  
52.50

Variation von Kokos, Mango und Passionsfrucht  
*Variation of coconut, mango and passion fruit*  
15.50



## SAISONAL · SEASONAL

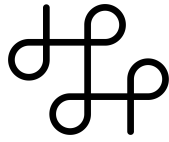
### HERBST · AUTUMN

#### Vorspeisen und Zwischengerichte · *Starters and entrées*

Herbstsalat	16.00
Blattsalat mit Kürbis, Trauben und Marroni <i>Lettuce salad with pumpkin, grapes and chestnut</i>	
Kalbstatar	28.50
Kalbstatar mit schwarzem Trüffel, Piemonteser Haselnüssen und Wildkräutersalat <i>Veal tatar with black truffle, Piemont hazelnuts and herb salad</i>	
Risotto	24.50
mit Kürbis und Ziegenfrischkäse <i>with pumpkin and fresh goat cheese</i>	
Kürbissuppe	14.50
Geröstete Kürbissuppe mit Chilli und Salbei <i>Roasted pumpkin soup with chilli and sage</i>	
Consommé	16.00
Pilzconsommé mit Gewürzblätterteig <i>Mushroom consommé with spiced puff pastry</i>	

#### Desserts · *Deserts*

Pavlova	15.50
Vermicelles-Pavlova mit Crème Chantilly <i>Chestnut-Pavlova with Chantilly cream</i>	
Schokoladenmousse	15.50
Schokoladenmousse mit eingekochten Birnen und Haselnüssen <i>Chocolate mousse with pears and hazelnuts</i>	



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES) HERBST · AUTUMN

MENU DH1 – 95.50

Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse  
*Beetroot-carpaccio with caramelized fresh goat cheese*  
21.50

Irishes Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus  
Bratkartoffeln und Marktgemüse  
*Fillet of Irish beef with thyme sauce*  
*Sautéed potatoes and market vegetables*  
58.50

Kaiserschmarrn mit Vanilleglacé und Zwetschgenröster  
*Kaiserschmarrn (torn pancake) with vanilla ice cream and plum compote*  
15.50

MENU DH2 – 110.00

Blattsalat mit Kürbis, Trauben und Marroni  
*Lettuce salad with pumpkin, grapes and chestnut*  
16.00

Ravioli gefüllt mit Zitronen-Ricotta, Salbeibutter und Parmesanspäne  
*Ravioli stuffed with lemon ricotta, served with sage butter and parmesan chips*  
24.00

Muotathaler Kalbsnierstück mit Rotwein-Echalottensauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
*Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce*  
*Potato gratin and market vegetables*  
54.50

Schokoladen-Mousse mit Amarena-Kirschen und Tonkabohnen-Crumble  
*Chocolate mousse with amarena cherry and tonka bean crumble*  
15.50