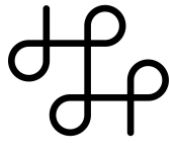
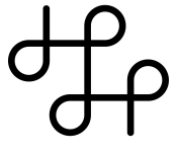


## **MENU - VORSCHLÄGE**



## 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>	18.50
Randencarpaccio (vegetarisch) Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse <i>Beetroot-carpaccio with caramelized fresh goat cheese</i>	21.50
Lachstatar Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce, Meerrettich und Pumpernickel <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce, horse radish and pumpernickel</i>	28.50
Vitello tonnato Kalbsfleisch rosa gebraten mit Thunfischsauce, eingelegten Zwiebeln und Kapern <i>Veal with tuna fish sauce, pickled onions and capers</i>	27.50
Ceviche Ceviche vom Kingfisch 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

Orecchiette mit italienischer Salsiccia (Schwein) <i>with Italian salsiccia</i>	25.50
Agnolotti 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



## HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

<b>Ossobuco</b> Kalbshaxe mit Safranrisotto und Broccoli <i>Knuckle of veal with saffron risotto and broccoli</i>	39.50
<b>Bäggli</b> 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>	39.50
<b>Rinds-Entrecôte</b> Irisches Rindsentrecôte „Café de Paris“ Bäckerinkartoffeln und Marktgemüse <i>Entrecôte of Irish beef with “Café de Paris” Boulangère potatoes and market vegetables</i>	52.50
<b>Kalb</b> 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>	54.50
<b>Rindsfilet</b> Irisches Rindsfilet, rosa gebraten, mit Pfeffersauce Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of Irish beef with pepper sauce Sautéed potatoes and market vegetables</i>	58.50
<b>Kalbsfilet</b> Muotathaler Kalbsfilet mit Portweinus Riesling-Risotto und Marktgemüse <i>Fillet of veal with tomato port wine jus White wine risotto and market vegetables</i>	60.50

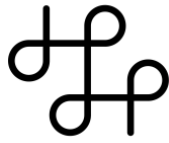


## FISCH – FISH

<b>Lachs</b>	39.50
Gebratene Swiss Lachstranche mit Weissweinsauce, Baby Spinat und Pinienkernen <i>Sautéed salmon with white wine sauce, baby spinach and pine nuts</i>	
<b>Zander</b>	45.00
Schweizer Zander mit Basilikumsauce Fregola sarda und Ratatouille <i>Swiss pike perch with basil sauce, fregola sarda and ratatouille</i>	
<b>Loup de mer</b>	49.00
Wolfsbarsch mit Kräuterschaum Zitronenrisotto und Kefen <i>Sea bass with herb sauce, lemon risotto and sweet peas</i>	

## VEGETARISCH – VEGETARIAN DISHES

<b>Ravioli</b>	32.00
gefüllt mit Zitronen-Ricotta, Salbeibutter und Parmesanspäne <i>stuffed with lemon ricotta, served with sage butter and parmesan chips</i>	
<b>Rigatoni alla Norma</b>	32.00
mit Auberginen und Ricotta <i>with eggplant and ricotta</i>	
<b>Aubergine</b>	34.00
Gefüllte Aubergine mit Feta, gelber Peperonisauce und Dinkel-CousCous <i>Stuffed eggplant with feta, yellow bell pepper sauce and spelt cous cous</i>	
<b>Rösti (vegan)</b>	34.00
Rosmarin-Kartoffel-Rösti mit Tomaten-Avocado-Salsa und gebackenen Kichererbsen <i>Rosemary and potato rösti (hash browns) with tomato and avocado salsa and fried chickpeas</i>	



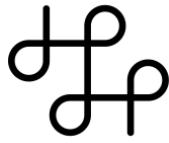
## DESSERTS

<b>Mousse</b> Schokoladen-Mousse mit Amarena-Kirschen und Tonkabohnen-Crumble <i>Chocolate mousse with amarena cherry and tonka bean crumble</i>	15.50
<b>Kaiserschmarrn</b> Kaiserschmarrn mit Vanilleglacé und Zwetschgenröster <i>Kaiserschmarrn (torn pancake) with vanilla ice cream and plum compote</i>	15.50
<b>Brownie</b> Schokoladen-Brownie mit Yuzu-Crème und Piemonteser Haselnuss <i>Chocolate brownie with yuzu cream and hazelnut from Piedmont</i>	15.50
<b>Tiramisu</b> Tirami-sù	15.50
<b>Kaputte Crèmeschnitte</b> Vanille Espuma, Blätterteig und saisonale Frucht <i>Vanilla foam, puff pastry and seasonal fruit</i>	15.50

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

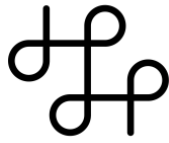
### HERBST · AUTUMN

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

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

#### Desserts · *Deserts*

<b>Kaputte Crèmeschnitte</b> Vanille Espuma, Blätterteig und Aprikosen <i>Vanilla foam, puff pastry and seasonal fruit</i>	15.50
<b>Schokoladenmousse</b> Schokoladenmousse mit eingekochten Birnen und Haselnüssen <i>Chocolate mousse with pears and hazelnuts</i>	15.50



**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 Pfeffersauce  
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**

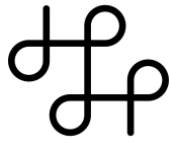
Blattsalat mit Kürbis, Trauben und Marroni  
*Lettuce salad with pumpkin, grapes and chestnut*  
16.00

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





## SAISONAL · SEASONAL

### WINTER

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

Nüsslisalat 16.50  
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons  
*Lambs 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*

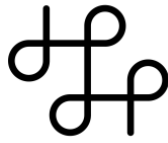
Consommé 15.50  
Rinds-Consommé mit Ravioli und Gemüsestreifen  
*Beef consommé with ravioli and vegetable julienne*

#### 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*

Schokoladentarte 15.50  
Schokoladentarte mit Zimtglacé  
*Chocolate tarte with cinamon ice cream*



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 Piedmont*  
15.50

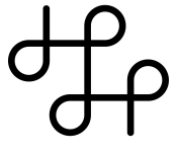
MENU DW2 – 121.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons  
*Lamb's 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 mit Portweinus  
Riesling-Risotto und Wintergemüse  
*Fillet of veal with tomato port wine jus*  
*White wine risotto and winter vegetables*  
60.50

Schokoladentarte mit Zimtglacé  
*Chocolate tarte with cinamon ice cream*  
15.50



## SAISONAL · SEASONAL

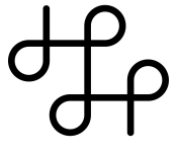
### FRÜHLING · SPRING

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

Spinatsalat (vegetarisch) mit pochiertem Ei und Parmesan-Espuma <i>Spinach salad with poached egg and parmesan espuma</i>	16.50
Gemüsetatar (vegetarisch) mit violetem Spargel und Honig <i>Vegetable tatar with violet asparagus and honey</i>	21.50
Bärlauchsuppe (vegetarisch) mit Crème fraîche <i>Bear's garlic soup with sour cream</i>	14.50
Spargelsuppe mit Rauchlachsstreifen <i>Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon</i>	16.50
Champagne-Risotto mit grünem Spargel und Jakobsmuschel (oder Languste) <i>Champagne risotto with green asparagus and scallops (or crayfish)</i>	29.50

#### Desserts · *Deserts*

Marinierte Erdbeeren Erdbeeren mit hausgemachte Vanilleglacé und Schokoladencrumble <i>Strawberries with vanilla ice cream and chocolate crumble</i>	15.50
Rhabarber Rhabarberschaum mit Sauerrahmglacé und frischen Bretzeli <i>Rhubarb cream with sour cream ice cream</i>	15.50



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES)

FRÜHLING · SPRING

MENU DF1 – 84.50

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

Irishes 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

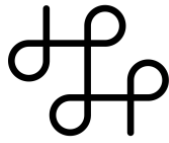
MENU DF2 – 105.00

Vitalsalat mit Kernen  
*Mixed salad with kernels*  
14.50

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

Muotathaler Kalbsfilet mit Portweinus  
Riesling-Risotto und Marktgemüse  
*Fillet of veal with tomato port wine jus*  
*White wine risotto and winter 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*

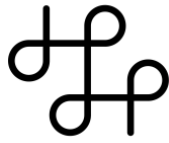
Kalte Gurkensuppe 14.50  
mit Sauerrahm  
*Cold cucumber soup with sour cream*

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 – 85.50

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

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