

Wild Karte

Kürbiscarpaccio 17.00

mit Linsen und Geissenfrischkäse-Pralinen

Hirsch-Saltimbocca 41.00

Balsamico-Jus,

Weisswein-Risotto mit Cranberry & Rosenkohl

Rehgeschmetzeltes mit Speck und Champignons 32.00

Wildrahmsauce, Spätzli & Apfel mit Preiselbeeren

Hirschpfeffer 'Bistro' 28.00

Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Apfel mit Preiselbeeren

Steinpilz-Tortelli 21.00

mit Kürbis-Ragout

Vermicelles mit Rahm 1/2 portion 8,50 / 10.00

Coupe Nesselrode 11.00

Wein Empfehlung:

* Ottavo, Bianco di Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin '17 1 dl. / 7.5 dl. 8.00 / 49.00

* Amauta Malbec El Porvenir, Argentinien, Salta '19 1 dl. / 7.5 dl. 7.00 / 43.00

* 1834 AOC, Merlot, Zweigelt, Weingut Landolt '18 7.5 dl. 57.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Bruschetta mit Tomaten (3 Stück)	9.00
Bistro-Brettli	19.00
Verschiedene getrocknete und geräucherte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

Vorspeisen

Rinds - Tartar "Bistro"	klein	18.00
Toast und Butter		28.00
Gänselebermedaillon gebraten		24.00
auf Apfelschnitze und karamellisierten Haselnüsse		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00

Unsere Hausgemachten Dressing:

Französisch, Balsamico, Holunderblüten

Suppe

Kürbis-Suppe	12.00
Rahm und Kürbiskernoel	

Hauptgang

Surf & Turf	46.00
Rindsfilet und Crevette, Balsamico-Jus	
Gemüsebouquet & Risoleekartoffeln	
Egli gebraten vom Zürichsee	38.00
Limetten-Kräuter Sauce,	
Buntem Gemüse & Reis	
Kalbsleberli mit Rösti	32.00

Süßes & Glacé

Hausgemachtes Parfait mit Haselnuss-Krokant 10.00

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm 10.00

Zitronen-Sorbet 'Hugo' 8.00

Eierlikör mit Vanilleglacé und Rahm 8.00

Beachten Sie auch unsere hausgemachten Kuchen

Glacé Aromen

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Yoghurt

Zitronensorbet, Himbeersorbet

1 Kugel Glace oder Sorbet 3.00

mit Rahm 1.00

Süßwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2016 4 cl. 8.00

Gewürztraminer- Goldmuskateller