


ketogen – low carb vorspeise | hauptspeise  
starter / main course

-   ceviche 22 39  
von der bremgartener lachsforelle auf  
fenchel, avocado & apfel an limone, dill  
und altem balsam  
*ceviche from salmon trout on fennel, avocado & apple with  
lime, dill and old balsamic*
-  lachsforellenforellenfilet 22  
geräuchert vom kundelfingerhof auf  
nüsslisalat an orangen & pekannüssen  
*smoked salmon trout fillet from the "kundelfingerhof" on  
lamb's lettuce with oranges and pecan nuts*
-  zanderfilet vom lago maggiore 39  
auf zucchini- & karottenspiralen an  
kokoscurrycrème  
*pike-perch fillet from lago maggiore on zucchini & carrot  
spirals with coconut curry cream*
-   nori wrap mit sashimi 18  
von der bremgartner lachsforelle mit  
rettich, salatgurke & geröstetem sesamöl  
*nori wrap with sashimi of swiss salmon trout with radish  
cucumber and roasted sesame oil*
-  streifen vom prime entrecôte an 48  
kräuterbutter mit süsskartoffeln und  
gedünsteten zucchini  
*strips of prime entrecote of curcuma butter with sweet  
potatoes and steamed sugar peas*

zusätzliche beilagen +8  
basmatireis, zündholzkartoffeln,  
kartoffelstock, marktgemüse  
*additional side dishes +8  
basmatirice, potatoe matches, mashed potatoes, vegetables*

tartufi bianchi vorspeise | hauptspeise  
starter / main course

-  trüffelsalami 16  
fein aufgeschnitten  
*truffle salami cut finely*
  - 45 minuten ei 38  
auf blattspinat mit weissem trüffel  
*onsen egg with spinach and white truffle*
  - feine nüdeli 38  
mit weissem trüffel  
*taglioni with white truffle*
  - carna cruda mit eigelb 38  
und weissem trüffel  
*veal tartar egg yolk and white truffle*
  - chef - fisch nach tagesangebot 58  
*chef's fish*
  - chef - fleisch nach tagesangebot 58  
*chef's meat*
- bei speziellen allergien oder intolleranzen wenden  
sie sich bitte an uns  
*for special allergies or intolerances, please contact us*

herbst vorspeise | hauptspeise  
summer special starter / main course

-  steinpilzcremesuppe 16  
mit wodka  
*porcini mushroom soup with vodka*
- wildplättli 24  
mit rehmostbröckli, apfelwurst,  
hirschkastete, rehterrine und selleriesalat  
*deer plate  
with venison dry meat, apple sausage, deer pie, venison  
terrine and celery salad*
- rehschnitzel aus zürcher jagd 49  
auf pilzragout, preiselbeerapfel, spätzli,  
rotkraut & maroni  
*venison medaillon with mushrooms, apple with cranberries,  
spätzli and red cabbage with chestnuts*
- rehhaxen & rehwurst 32  
auf sauerkraut mit kräuterkartoffeln  
*deer leg braised and sausage with sauerkraut an potatoes*
- ab 2 gästen p.p 65  
rosa rehrücken am stück gebraten mit  
pilzen, rotweibirne, portweifeige,  
preiselbeerapfel, spätzli, rosenkohl und  
rotkraut mit maroni  
*for 2 guests p.p 65  
medium rare venison fried on a piece with mushrooms,  
cranberry apple, spätzli, red cabbage with chestnuts*

evergreens vorspeise | hauptspeise  
starter / main course

-  tatar vom rindsfilet mit 24 36  
kräutersalatbüschel  
*beef tenderloin tartar with salad bouquet*
-   nüsslisalat 16  
von hand gezupft mit gebratenem ei  
*lamb's lettuce with fresh pan-fried egg*
- walliser epli 'valperca' 24 44  
*swiss perch from wallis*  
eglfillets knusprig gebacken auf lauch  
kartoffeln mit tartare-sauce  
*crispy perch filet with leek, potatoes and tartar sauce*
- grosi's hackbraten 33  
vom weidekalb mit kartoffelstock  
*meatloaf grandmother style with mashed potatoes*
- gourmet hackbraten 48  
mit morcheln und trüffelkartoffelstock  
*with morel, truffle and mashed potatoes*
- das beste 'kalbs-cordon bleu' | 44 xl 54  
der alpennordseite mit zündholzkartoffeln
- rindsfiletwürfel 'stroganoff' 58  
mit spätzli  
*beef tenderloin cubes 'stroganoff' with spätzli'*

herkunft: wenn nicht anders vermerkt aus der  
schweiz  
*origin: if not otherwise stated, from switzerland*

preise in chf inklusive 7.7% mehrwertsteuer  
*all prices in swiss francs inclusive of 7.7% vat*

