





ketogen – low carb vorspeise | hauptspeise
starter / main course

  ceviche 22 39
von bremgartner lachsforelle mit esra
joghurt, avocado & birnen an limone, dill
und altem balsam *ceviche from salmon trout with
esra yogurt, avocado & pears with lime, dill and old balsamic*

 sandfelchenfilet 22
kalt geräuchert auf fenchelsalat und
orangenfilet
*sandfelchen fillet cold smoked on fennel salad and orange
fillet*

 filet vom zander 24 48
vom lago maggiore
in bio butter gebraten auf auberginenkaviar
mit süsskartoffel- und selleriemousse
*fillet of pikeperch from lake maggiore in organic butter fried
on eggplant kaviar with sweet potato and celery mousse*

 chabiswurst auf sauerkraut 32
mit zwiebelconfit und bramatapolenta
*chabis sausage on sauerkraut with onion confit and
bramatepolenta*

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

winter vorspeise | hauptspeise
starter / main course

blue dream – käse 19
aus dem zürcher oberland gratiniert
auf chabissalat mit speck
*blue dream – cheese from the zurich oberland gratinated on
a cabbage salad with bacon*

dreierlei entenleber; 36 56
terrine, praline und gebraten
mit toast
foie gras; terrine, praline and roasted, toast

karottensuppe mit ingwer 22
chilli und toggenburger esra joghurt
carrot soup with ginger and chilli

 kürbiscremesuppe 16
mit rosa chilli schokolade
pumpkin soup with spicy white chocolate

auberginen – kaviar 22 39
mit trüffelbrie und spiegelei
eggplant caviar with trufflebrie and fried egg

kalbsleber 36
von hand geschnitten an balsamicojus
mit knusper rösti
veal liver cut by hand on balsamic jus with crispy hash browns



winter vorspeise | hauptspeise
starter / main course

appenzeller burger 34
appenzeller käse, zwiebel confit,
rohschinken und eisbergsalat,
zündholzkartoffeln
*appenzeller burger
appenzeller cheese, onion confit, raw ham and iceberg
lettuce, small fries*

chef - fisch nach tagesangebot 58
chef's fish

chef - fleisch nach tagesangebot 58
chef's meat

chef's cut:

  kalbskotelette saftig gebraten
veal chops juicy fried 350g 56

  entrecôte 'café de paris' 48
entrecote 'café de paris' 450g 68

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 egli 'valperca' 24 44
swiss perch from wallis
eglflets knusprig gebacken auf lauch
kartoffeln mit tartare-sauce
crispy perch fillet 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 alpenordseite mit zündholzkartoffeln
*the best veal 'cordon-bleu' of the alps north side served with
small french fries*

rindsfiletwürfel 'stroganoff' 58
mit spätzli
beef tenderloin cubes 'stroganoff' with spätzli'

bei speziellen allergien oder intoleranzen wenden
sie sich bitte an uns
for special allergies or intolerances, please contact us

 weizenfrei  vegetarisch  lactosefrei  vegan

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