

## Vorspeisen - Appetizers

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Nüssen, Kernen, Speck und Pilzen

*Tasty autumn salad with raisins, walnuts, bacon and roasted mushrooms*

16

Kürbis Crème Brûlée mit Jakobsmuschel im Speckmantel

*Pumpkin custard cream with scallops and bacon*

24

Randencarpaccio mit Apfelvinaigrette, geräuchtem Appenzeller Truthahn

*Beetroot carpaccio with apple vinaigrette and smoked turkey*

21

Entenleberduo, Terrine und gebraten mit Portweifeigepürree

*Tasty duck liver terrine and escalope with Porto wine figue*

29

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Croûtons

*Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and oil and bread croutons*

11

Steinpilz-Capuccino mit Hirschsalsiz

*Creamy soup of mushrooms with cranberries,*

17

Marroni Suppe mit Wildhackbraten

*Chestnut soup with deer meat loaf*

15

## Feine fleischlose Gerichte - Vegetarian dishes

Kürbis Ravioli mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und  
Nussbutter

*Ravioli with pumpkin roasted pine nuts and Parmesan*

*Vorspeise /Hauptgericht*

21/28

Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilzen und Rosenkohl

*Autumn platter with small flour dumplings, red cabbage, chestnuts, mushrooms and Brussel  
sprouts*

28

## Rund um das Wild - Game creations

### Duo vom Wild

Hirschhackbraten und Rehrückenmedaillon mit Sherrysauce

*Duo from Meatloaf of deer and Sirloin of venison with sherry sauce*

42

Im GreenEgg grilliertes Hirschkotelett mit Holundersauce

*Roasted young deer chop with elder sauce*

45

Sautierte Rehschnitzel mit Preiselbeer-Wildrahmsauce

*Sauted escalope of venison with cranberry sauce*

45

Rosa gebratenes Wildhasenrückenentrecôte mit Apfel-Nusskruste

*Sirloin of rabbit topped with apple nut crust*

42

Rehrücken mit Calvados am Tisch flambiert „Baden Baden“ ab 2

Personen

*Roasted saddle of venison flambéed with Calvados and game garnishing*

*pro Person*

62

Wir servieren alle Wildgerichte mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,  
Preiselbeeren, Zimtapfel und Rotweibirne

*All game dishes are served with red cabbage, chestnuts, Brussel sprouts,*

*Cranberry jam, Cinnamon apple and red wine pear*

Beilagen nach Wahl – Garnishing of your choice

Spätzli, Kartoffel-Selleriepürree, Nusspolenta

*Small flour dumplings, mashed potatoes with celerie, polenta with nuts*

Herkunft:

Hirsch AT/ NZ, Reh CH/ EU

# Fisch und Fleisch - Fish and meat

Ganze Seezunge gebraten mit Kräutern und Zitrone

*Hole fried sole with herbs and lemon*

49

Grilliertes Schweizer Zanderfilet auf Kürbissauce mit Ingwer

*Grilled fillet of Swiss pike perch with pumpkin sauce*

44

Wir verwenden nur Fische und Krustentiere aus nachhaltigen Zucht- und Fangmethoden.  
Beim Fischeinkauf orientieren wir uns am „Einkaufsführer Fisch“ des WWF

\*Sautiertes Rindsfilet mit einer Tranche Entenleber und Portweinjus

*Grilled tenderloin of beef with / or without duck liver*

*mit Entenleber 58*

*ohne Entenleber 52*

Hansruedi`s Cordon Bleu vom Kalbssteak

*Chef`s veal Cordon Bleu*

44

Ganzes Mistkratzerli aus dem Alpstein knusprig gebraten mit Knobli und Rosmarin

*Fried Swiss Chicken with rosemary*

45

Für Sie am Tisch tranchiert ~ Sliced at your table

\*Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Gemüse, ab 2 Personen

*Tenderloin of beef with sauce Béarnaise and vegetables, for two or more persons*

*pro Person*

60

Beilagen nach Wahl ~ Garnishing of your choice

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Nudeln

*Roasted potatoes, French fries, rice, noodles*

Lieber Gast, unsere Partner sind;

Unser Kalbfleisch und Geflügel stammt ausschliesslich aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien, Rindfleisch aus Australien oder Kanada

Wir beziehen unsere Produkte von regionalen Lieferanten: Geflügel und Eier – Lindenmad Ei Kriessern; Fleisch – Diethelm Balgach, Mérat, Wild-Bianchi, Zufikon, Gemüse – Beiner, Sargans

Kartoffeln, alle regionalen Früchte, Birnenbrot und Honig – Familie Krüsi Balgach

\* Rindfleisch aus Australien kann Hormone oder andere leistungsfördernde Stoffe enthalten