

Wintergerichte

Von Anfangs Dezember bis Mitte März

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen und Rohschinken-Chips
Fr 16.00

*Praline von geräuchertem Butterfisch mit kleinem Salatarrangement und
Orangen-Senfsauce*
Fr 19.00

Tatar von Bündner Trockenfleisch mit Kürbis-Chutney und Nüsslisalat
Fr 18.00

Entenleberterrine mit Dörrpflaumen-Chutney und winterlichem Salatarrangement
Fr 28.00

Suppen

Obergösger Heucremesuppe mit knusprigem Chämispeck
Fr 12.00

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl
Fr 12.00

Zweifarbige Petersiliencremesuppe mit seinen Chips
Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

*Randen-Piccata an Tomaten-Kräutersauce auf
Spaghetti und Broccoli*
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

*Süsskartoffelpüree mit Wurzelgemüse und seinen Chips an
Petersiliensauce*
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00



Fischgerichte

*Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten an Meerrettichsauce auf
Venere-Risotto und Pak Choi-Gemüse
Fr 42.00 / Vorspeisenportion Fr 24.00*

*Knusprig gebratene Dorade-Royale Filets an roter Peperonata auf
Safran-Fettuccine und frischem Winterspinat
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Coq au Vin von der Freilandpoularde mit Perlzwiebeln und Speck
Tagliatelle und buntes Wintergemüse
Fr 36.00*

*Schweinsfilet mit Dörripflaumen und Speck gebraten an Kräuter-Portweinjus mit
Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse
Fr 39.00*

*Kalbs-Medaillons unter der Gewürzkruste auf geschmorter Kalbsbacke mit
gebratener Risotto-Galette und buntem Gemüseallerlei
Fr 45.00*

*SQB- Rindsfilet-Medaillon mit gebratener Entenleber auf
buntem Kartoffelpuffer und Wintergemüse
Fr 52.00*

*Duo vom Rentierrücken und von der Freiland Poularde an Hagenbuttenjus auf
Süsskartoffelpüree und buntem Wintergemüse
Fr 53.00*

Süssspeisen

*Rotweifeigen mit Zimtglace
Fr 14.00*

*Williams-Sabayone mit Schokoladenglace und Quittenkompott
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

