

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie	GF	9.5
Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)		9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen	GF	6
Geisskäsemousse mit Portweinbrot und caramelisierten Baumüssen	V	6
Gemüse-Tempura mit Miso-Dip	V	8
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot	V	5
Engadiner Hirsch-Schinkli luftgetrocknet		8

Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, für 2 oder mehr Personen
pro Person

17

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

Die meisten Gerichte können durch Austauschen der Stärkebeilage
glutenfrei serviert werden. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Vorspeisen und Suppen

Herbstsalat mit Trauben und Honig-Ingwer-Vinaigrette, gebratenen Kürbiswürfeln und eingelegten Pilzen GF / VN	16
Ottiker Saiblings-Tartar mit Avocado und rosa Pfeffer und Brioche	16
Randen-Carpaccio mit knusprigen Kalbsmilken, gerösteten Haselnüssen und Himbeer-Nussöl-Dressing	15
Gartensalat mit gebratenen Riesencrevetten Avocado, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF	16.5
Als Hauptgang	28
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF / V (VN)	9
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V (VN)	10
Kürbis-Apfel-Suppe mit Curry und Ingwer GF / V	10
Topinambur-Suppe mit Kurkuma-Cracker GF / V	10

Hauptgerichte

Rehschnitzel vom Oberländer Reh mit Wildrahmsauce	40
Hausgebeizter Pfeffer vom Oberländer Reh	32
Geschnetzeltes vom Engadiner Hirsch mit Whisky-Rahmsauce und Pilzen	36
Engadiner Gamsrückenfilet mit Holunderjus	42

Zu diesen Wildgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Spätzli oder Polenta, dazu unser feines Rotkraut, glasierten Kastanien und eine Preiselbeer-Birne.

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli und Gemüse	37
Ribelmais-Poulardenbrust mit Honig-Balsamico-Jus Kleine Bratkartoffeln und Mischgemüse GF	34
Gebratenes Saiblingsfilet aus Ottikon mit Zitronensauce Basmatireis und buntes Gemüse GF	31
Wildbeilagenteller mit Rotkraut, glasierten Kastanien, Mirabellen-Chutney, Preiselbeer-Birne, Polenta und hausgemachten Spätzli Dazu wahlweise Wildrahm- oder Kürbis-Ingwer-Sauce V mit Kürbissauce	29
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Kürbis-Ingwer-Sauce, glasierten Kastanien, Kürbiskernöl, gebratenen Kürbiswürfeln und Kräuter-Pilzen V	26

Desserts und Käse

Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce v	13
<i>Mini-Version</i>	6
Marroni-Bitterschokoladen-Mousse mit Preiselbeersauce GF	12
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm GF/V	12.5
<i>Mini-Version</i>	6
Gebrannte Crème mit Blätterteigflûte und Rahmtäfelì v	12
<i>Mini-Version</i>	6
Hirschen Schoggi-Chüechli mit Kardamom-Glace v	10
<i>Mini-Version</i>	6
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg	16
mit hausgemachtem Früchtebrot und Mirabellen-Chutney v	
Kleine Portion	12

Fleisch- und Fischherkunft:

Reh, Speck	ZH-Oberland, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Kalb	Kräuterfleisch CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Maispoularde	Ostschweiz, Geflügel Gourmet AG, Mörschwil
Hirsch und Gams, Hirsch-Schinkli	Reto Zanetti, Sent, Unterengadin
Saibling	Felix Heusser, Ottikon ZH
Riesencrevetten	Bianchi Golden Shrimps, Zucht in Vietnam
Bio-Lachs	Zucht in Irland