

## Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Swiss Alpine Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	6
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v	6
Gemüse-Tempura mit Miso-Dip v	9
Geflügellebermousse mit Portweinbrot	9.5
Gambas al ajillo (Riesencrevetten mit Knoblauch) GF	9.5
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v	6

### Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, für 2 oder mehr Personen  
pro Person

18

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 gebratenen Steinpilzen, Kürbiskernöl-Vinaigrette und eingelegten Kürbiswürfeln GF / VN	16
Hausgeräucherter Swiss Alpine Lachs mit Wasabi-Avocado-Sauce und Senfsamen GF	19
Engadiner Hirsch-Carpaccio mit Olivenöl, Meersalz, Sbrinz und geröstete Pinienkernen	18
Knackiger Nüsslisalat mit halbgekochtem Ei und Dukkah GF / V	13
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 rotem Curry GF / V	10
Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl GF / V	10

## Hauptgerichte

Oberländer Rehrücken an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren	56
Rehschnitzel vom Oberländer Reh mit Whisky-Rahmsauce	40
Engadiner Hirschfilet mit Baumnusskruste	48
Weinländer Wildschweinerücken mit Hagebuttensauce	42
<b><i>Alle Wildgerichte servieren wir Ihnen mit Spätzli oder Süsskartoffelstock, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Birne (GF mit Kartoffelstock)</i></b>	
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli und Gemüse	38
Otschweizer Perlhuhnbrust mit Zitronen-Thymian-Sauce Saisongemüse und Kartoffelgratin <small>GF</small>	36
Streifen vom Ottiker Saibling mit Kürbis-Dill-Sauce Feine Nudeln und saisonales Gemüse	37
Swiss Alpine Lachs vom Grill mit Orangenpfeffer auf Zitronengras-Risotto mit asiatischem Gemüse <small>GF</small>	39
Bunter Wildbeilagenteller mit Kürbis-Ingwer-Sauce <small>(V)</small> oder Whiskyrahmsauce	29
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Preiselbeeren, Kastanien, gebratenen Kürbiswürfeln, Kräuter-Pilzen und Kürbis-Ingwer-Sauce <small>V</small>	26
Gebratene Tofu-Würfel mit Tandoori-Marinade auf Basmatireis mit Linsen, Gemüse und roter Currysauce <small>GF / VN</small>	26

## Desserts und Käse

Caramelisierte Passionsfruchtcrème GF / V	12
Kornelkirschen-Parfait mit Haselnuss-Bruch-Schoggi GF / V	12
<i>Mini-Version</i>	7
Marroni-Bitterschokoladen-Mousse mit kandierten Orangen GF	13
<i>Mini-Version</i>	7
Hausgemachte Apfel-Chüechli mit warmer Vanillesauce v	13
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm GF / V	12.5
<i>Mini-Version</i>	7
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kardamom-Glace v	11
<i>Mini-Version</i>	7
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg mit hausgemachtem Früchtebrot und Birnen-Chutney v	16
<i>Kleine Portion</i>	12

### Fleisch- und Fischherkunft:

Reh, Speck	ZH Oberland, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Kalb	Swiss Farmer CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Perlhuhn	Ostschweiz, Geflügel Gourmet AG, Mörschwil
Hirsch	Reto Zanetti, Sent, Unterengadin
Wildschwein	Marc Edelmann, Thalwil im Zürcher Weinland
Saibling	Felix Heusser, Ottikon ZH
Riesencrevetten	Bianchi Golden Shrimps, Zucht in Vietnam
Swiss Alpine Lachs	Lostallo im Misox, Graubünden