

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce GF (Roher Lachs, kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Goldbraun gebratene Speckzwetschgen GF	6
Gambas al ajillo (Riesencrevetten mit Knoblauch) GF	9.5
Gemüse-Pakora mit Koriander-Dip v	8.5
Libanesisches Labneh (Frischkäse) mit Zatar und Weissbrot v	8
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v	7
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v	6
Brötli zu Tapas, Stück	1
Bunte Tapas-Platte	
Alle Tapas gemischt, ab 2 Portionen pro Portion	19

Vorspeisen und Suppen

Herbstsalat mit Trauben und eingelegten Eierschwämmli, Kürbiskernöl-Vinaigrette und süss-saurem Kürbis GF/VN	17
Nüsslisalat mit halbgekochtem Bio-Ei und Dukkah GF/V	14
Ottiker Lachsforellenfilet mit Zitronengras, Ingwer und Koriander mariniert Dazu Wasabi-Avocado-Dip und Edamame	19
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und Croûtons V(VN)	10
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF/V(VN)	9
Süsskartoffelsuppe mit Kurkuma und Dukkah GF/V	10
Weisse Wurzelsuppe mit schwarzem Trüffel GF/V	12

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

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

Hauptgerichte

Rehrücken vom Oberland an Holunder-Thymian-Jus	56
Rehschnitzel vom Oberland mit Preiselbeer-Wildrahmsauce	42
Tagliata vom Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen	49
Geschnetzeltes vom Wildschweinfilet mit Pilzrahmsauce	47
<i>Alle Wildgerichte servieren wir Ihnen mit Spätzli oder Kartoffelstock, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Birne (GF mit Kartoffelstock)</i>	
Kalbsgeschnetzeltes mit Senf-Thymian-Rahmsauce Hausgemachte Spätzli und frisches Gemüse	39
Cape Malay-Curry von der Ostschweizer Maispoularde Basmatireis mit Gemüse, Koriander und Cashews GF	33
Ottiker Saiblingsstreifen mit Orangepfeffer auf Dinkel-Nudeln mit Gemüse und Zitrus-Sauce	37
Bio-Lachs aus Schottland mit Sesamkruste und Kressesauce Gemüse und Basmatireis GF	39
Vegetarischer Wildbeilagenteller mit allem Drum und Dran Kürbis-Ingwer-Sauce (V) oder Wildrahmsauce	30
Hausgemachter Süsskartoffel-Quinoa-Burger mit buntem Gemüse und Rahmlauch GF / V	26
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Preiselbeeren, Kastanien, gebratenen Kürbiswürfeln, Kräuter-Pilzen und Kürbis-Ingwer-Sauce v	28

Desserts und Käse

Kornelkirschen-Parfait mit Haselnuss-Bruch-Schoggi GF/V	12
Marroni-Bitterschokoladen Mousse im Glas GF/V	13
<i>Mini-Version</i>	7
Hausgemachte Öpfel-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 Panforte und Aprikosen-Chutney v	16
Kleine Portion	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

Fleisch- und Fischherkunft:

Reh	ZH Oberland, Metzgerei Lehmann, Grüningen CH
Hirsch	Reto Zanetti, Sent, Unterengadin CH
Wildschwein	Marc Edelmann, Zürcher Weinland CH
Kalb	Swiss Farmer CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen CH
Maispoularde	Ostschweiz, Geflügel Gourmet AG, Mörschwil CH
Saibling und Lachsforelle	Felix Heusser, Ottikon ZH
Bio-Lachs	Bianchi Comestibles, Zucht in Schottland
Riesencrevetten	Bianchi Golden Shrimps, Zucht in Vietnam