Liebe Gäste
♥- willkommen

es Aperööli?

Tagesapéro	*Fr. 6.50*
Cüpli Prosecco *«Pur», oder mit Pfirsich, Holunderblüte* *oder Goldmelisse parfümiert*	*Fr. 7.50*
Kir, Weisswein mit Cassisliqueur	*Fr. 5.50*
Sherry, trocken eiskalt serviert	*Fr. 5.50*
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer	*Fr. 6.50*
Portwein	*Fr. 6.–*

Alkoholfrei

Sanbitter, Grodino	*Fr. 5.–*
Orangensaft	*Fr. 5.–*

herbstliche Suppen

Pilzcrèmesuppe mit Pfifferlingen *und „Sahnehäubchen“*	*Fr. 10.50*
Kürbisschaumsuppe *mit Röstbrot und Kürbiskernöl*	*Fr. 9.50*

Salate

Bunter Blattsalat	*Fr. 8.–*
Gemischter Salat	*Fr. 9.80*
Nüsslisalat mit Ei	*Fr. 12.–*
Nüsslisalat Diana *mit gebratenen Speckwürfeln, frischen Pilzen und Croutons*	*Fr. 13.50*
Salat „Don Giovanni“ *bunter Saisonsalat mit Trauben, Parmesan, Bresaola, Feigen* *und Nüssen an feinem Honig-Zitronendressing mit Kernöl*	*Fr. 16.50*

---

unsere Salatdressings zur Auswahl:
Französische- oder Italienische Sauce

köstliche Vorspeisen

Carpaccio vom Bresaola – Veltliner Trockenfleisch		*Fr. 19.50*
mit Olivenöl, Rucola und Parmesanspänen		
gebratene Riesencrevetten mit Kräuterseitlingen		*Fr. 19.50*
an Balsamico-Ingwersauce mit Salatstrauss		

kalte Köstlichkeiten

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum		*Fr. 23.–*
serviert mit Toast und Butter	*Vorspeise*	*Fr. 18.40*
Beefsteak Tatar		*Fr. 23.80*
mit Toast und Butter	*Vorspeise*	*Fr. 19.–*

vegetarische Ecke

Kürbisravioli mit Ingwer		*Fr. 22.50*
auf Kürbisschaum mit Baumnüssen und Kürbiswürfeln	*kleine Portion*	*Fr. 18.–*
feiner Pilzrisotto		*Fr. 23.50*
mit frischen Waldpilzen und Parmesan	*kleine Portion*	*Fr. 18.80*
Herbst Gemüseteller		*Fr. 23.50*
mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisgemüse,		
gedünstetem Apfel, Rotweinbirne, glasierten Maroni		
und hausgemachten Eierspätzli		

von der Jagd

Hirschpfeffer Försterart an rassiger Sauce		*Fr. 27.50*
garniert mit gedünstetem Apfel		
Rehgeschnetzeltes „Diana“		*Fr. 35.–*
mit frischen Eierschwämmen,	*kleine Portion*	*Fr. 26.80*
garniert mit gedünstetem Apfel		
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce		*Fr. 41.–*
garniert mit gedünstetem Apfel und Rotweinbirne	*kleine Portion*	*Fr. 32.80*
Saltimbocca vom Wildschweinrücken		*Fr. 35.50*
auf Holundersauce		
garniert mit gedünstetem Apfel		
Filet vom Hirsch am Stück gebraten		*Fr. 41.–*
an Barolosauce mit Schalotten	*kleine Portion*	*Fr. 32.80*
garniert mit marinierten Pflaumen		
Oberländer Jagdteller		*Fr. 46.–*
das beste von der Jagd mit Rehschnitzel,	*kleine Portion*	*Fr. 36.80*
Wildschweinrückenschnitzel		
und zartem Hirschmedaillon, reichhaltig garniert		

Beilagen

Herbstgemüse	*Fr. 5.–*
Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	

---

alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit
hausgemachten Butterspätzli oder Weissweinrisotto

aus dem Wasser

gebratenes Zanderfilet		*Fr. 31.–*
mit Kürbiskernkruste auf Peperonischaum	*kleine Portion*	*Fr. 24.80*
„Black Tiger" Riesencrevetten		
mit gebratenem Fenchel auf		*Fr. 31.–*
Safran-Orangensauce	*kleine Portion*	*Fr. 24.80*

«Ecken Klassiker»

Cordon Bleu vom Schwein		*Fr. 19.50*
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art		*Fr. 28.–*
	kleine Portion	*Fr. 22.80*
Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten		*Fr. 36.–*
mit Barolo-Morchelsauce oder grüner Pfeffersauce		
Filetspitzen Stroganoff		*Fr. 33.–*
rosa gebraten an Paprika-Rahmsauce	*kleine Portion*	*Fr. 26.40*

Beilagen

Aromareis, Pommes Frites,	
Bandnudeln, Salzkartoffeln oder Spätzli	*Fr. 4.–*
Tagesgemüse	*Fr. 4.–*
Rösti, Weissweinrisotto oder Gemüseportion	*Fr. 6.50*

Fondue Chinoise

„Fondue Chinoise Scharfen Ecken"
Mongolentopf gefüllt mit feiner Fleischsuppe
und Chinapilzen. Dazu servieren wir Ihnen
200g Rindfleisch pro Person, reichhaltige Gemüse
und Früchteauswahl, verschiedene Saucen,
Beilage nach Wahl — *pro Person* — *Fr. 39.50*

Gestalten Sie Ihr Fondue nach Ihrem Geschmack:

Glasnudeln	*pro Topf*	*Fr. 3.–*
Wurzelgemüse im Mongolentopf	*pro Topf*	*Fr. 5.–*
Fisch	*pro Person*	*Fr. 8.–*
Crevetten	*pro Person*	*Fr. 8.–*
Pouletfleisch	*pro Person*	*Fr. 6.50*
Pferdefleisch	*pro Person*	*Fr. 6.50*
Gebratener Reis	*pro Person*	*Fr. 5.50*

für 2 Personen

Rehnüssli am Stück gebraten
garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Maroni,
gedünstetem Apfel und Rotweinbirne — *pro Person* — *Fr. 49.50*

„Chateaubriand" doppeltes Rindsfilet
nach Ihrem Wunsch gebraten
Sauce Bearnaise, Saisongemüse, Beilage nach Wahl — *pro Person* — *Fr. 51.50*

Herkunftsbezeichnung:

Schwein	*Schweiz / EU*
Kalb	*Schweiz / EU*
Rind	*Schweiz / Argentinien*
Wild	*EU / Neuseeland*
Geflügel	*Schweiz / EU*

Wein Empfehlung

Edles aus der 75cl Flasche im Offenausschank

Weisswein				
Yvorne Près Roc	Schweiz	per dl	Fr.	5.–
La Cala	Italien	per dl	Fr.	5.–
Moscato	Italien	per dl	Fr.	5.50
Roséwein				
Masi rosé	Italien	per dl	Fr.	5.–
Rotwein				
Maienfelder, Selection Nauer	Schweiz	per dl	Fr.	5.–
Brolo di Campofiorin - Baby Amarone, Masi	Italien	per dl	Fr.	6.50
Los Monteros	Spanien	per dl	Fr.	5.80

ausgesuchte Weine zu unseren Wildspezialitäten

Humagne rouge 75 cl 2009 Fr. 46.–

Schweiz: Wallis
Rebsorte: Syrah
Degustation: Wunderschöne, intensive, violett-rote Robe. Ausserordentlich fruchtig, kleine Waldbeeren, feuriger Pfeffer. Reiche Struktur, wunderbar würzige Tannine, kraftvoll.

Monte Bruna – Barbera d'Asti 75 cl 2009 Fr. 46.–

Italien: Piemont – Barbera d'Asti DOCG
Rebsorte: Barbera
Degustation: Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Zeigt sich in der Nase bereits offen und opulent, fast wie ein kleiner "Bricco della Bigotta". Brombeeren, Würze, Kirschen, feine Röstaromen. Im Gaumen erstaunlich komplex, ausgewogen, perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, sehr elegant mit mittellangem Finale.