




## Wild-Karte

Die goldene Jahreszeit lädt zu besonderen kulinarischen Erlebnissen ein! Entdecken Sie unsere fein abgestimmte Wildkarte und lassen Sie sich von den Aromen des Herbstes verzaubern. Frische Zutaten aus der Region und traditionelle Zubereitung treffen auf kreative Raffinesse – perfekt abgerundet mit einem atemberaubenden Blick auf die herbstliche Landschaft.

<b>Geröstete Kürbis Ingwer Kokos Cremesuppe</b> Gebratene Speckstreifen   Haselnuss-Crumble   gebackenem Spitzkohl	14.50
<b>Nüssli Salat</b> Freiland Ei   Speck   Croutons	14.50
<b>Apfel Walddorf Salat</b> Karamellisierte Portwein Feigen   Ziegenkäse	22.50
<b>Zarte Rehschnitzel vom Bäggli</b> Präsentiert mit Eierschwämmli-Cognacrahmsauce Spätzli   Rotkohl   Glacierte Maroni   Preiselbeer-Apfel «Mirza»	34.50
<b>Sous Vide gegarte Hirsch Huft</b> Präsentiert im Pfeffer-Kräutermantel Spätzli   Steinpilzsauce   Rahm-Wirsing	33.50
<b>Wilder Gemüse Teller präsentiert mit Steinpilzsauce</b>  Spätzli   Rosenkohl   Rotkohl   Herbstliches Gemüse Glacierte Maroni   Preiselbeer-Apfel «Mirza»	32.50

# Klassiker

## Vorspeisen & Apéros



<b>GRÜNE BLATTSALATE</b> Cherrytomaten   Croûtons	10.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b> Selleriesalat   Rübli   Gurken   Cherrytomaten	14.00
<b>CEASAR SALAD</b> Cherrytomaten   Babylattich   Speck & Parmesandressing auf Wunsch dazu: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pouletbruststreifen + 6.50</li><li>▪ Frische Beeren + 4.50</li></ul>	15.00   21.00
<b>LUMA TATAR</b> Rindstatar mit Cognac parfümiert   dazu Toast & Butter <ul style="list-style-type: none"><li>▪ auf Wunsch: mild, medium oder scharf</li></ul>	25.00   34.00
<b>FRÜCHTE PLATTE</b> Auswahl an ausgewählten saisonalen & frischen Früchten	16.50
<b>FLEISCH &amp; KÄSE PLATTE</b> Käseauswahl und dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten	26.50



## Hauptgänge

<b>THAI CURRY POULET</b> Sesam Basmatireis   Asia Gemüse   Currysauce	33.50
<b>ZÜRI GSCHNÄTZLETS</b> Von der Huft   Champignonrahmsauce   Butterrösti	38.50
<b>RINDS ENTRECÔTE</b> Kräftige Jus   Tagliatelle   Marktgemüse	48.50
<b>KALBS CORDON BLEU</b> Kalbsfleisch/Bresaola   Greyerzer   Pommes Frites   Marktgemüse Zubereitung ca. 25 Minuten	46.50
<b>LACHSFILET</b> Zitrone Dill Sauce   Butterreis   Marktgemüse	34.50

## Vegetarisch

<b>GEMÜSE CURRY</b>  Sesam Basmatireis   Asia Gemüse   Currysauce	27.50
<b>KNUSPRIGER RÖSTI</b>  Marktgemüse   Spiegelei	29.50

## Hausgemachte Desserts

<b>Pochierte Birnen in Rotwein</b> Mit Vanille-Espuma und Zimt Crumble	12.50
<b>ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE</b>	12.50
<b>HAUSGEMACHTES SORBET</b>	in der Glace Karte