

Teller

Brioche & Butter (v)	8
Sauerteig-Brioche von 'Collective Bakery' / Joghurtbutter	
20g Oona Caviar	75

✱

Pickles	7
Saisonale Pickles / Dill-Mayo	

Quiche (v)	9
Lauch / Zwiebel	

Grüner Salat (vv)	11
Grüner Salat / Öl / 'Gölles' Apfelbalsam	

✱✱

Handgeschnittenes Rindstatar	34
90g Schweizer Rindfleisch / Belper Knolle / Steinpilz-Mayo	

Hirsch Carpaccio	36
Zürcher Hirsch / Eingelegte Eierschwämme / Nussvinaigrette	

Petersfisch	34
Gegrillter Petersfisch / Beurre Blanc / Kapernblätter	

Wildpastete	24
Hausgemachte Wildpastete / Feigen-Chutney	

Allumettes (v)	17
Pommes Allumettes / Vacherinschaum	

Geschmorter Kürbis (v)	24
Butternusskürbis / Sanddorn Beurre Blanc / Kürbis-Pickles	

Lion's Mane Pilz (vv)	34
Pilz Sauté von 'Pilzchef' / Karamalisierte Zwiebeln / Gemüse-Jus	

Rotkabis (v)	22
Rotkabis / Portwein-Rotkabis-Glace / Karamellisierte Baumnüsse	

✱✱✱

Rib Eye	59
300g Holzfeuer gegrilltes Schweizer-Rib-Eye	

Geschmorter Damhirsch	41
Zürcher Damhirsch / Preiselbeeren / Wild-Jus	

Nusschnöpfli (v)	22
Hausgemachte Chnöpfli / Haselnüsse	

Dessert

Schokoladen Marroni Tarte

Schokolade / Marroni / Chantilly

17

Zwetschgen Meringues

Zwetschgenkompott / Meringues / Sabayon

17

Käsevariation von Preisig

4 Käse / Birnenbrot / Eingemachte Frucht

24

Saisonales Sorbet

7

Saisonales Glace

7

Dessertwein

15

We recommend 6-8 *(Points) per Person.

Plates

Brioche & Butter (v) Sourdough Brioche by 'Collective Bakery' / Yoghurt Butter	8
20g Oona Caviar	75

✱

Pickles Seasonal Pickles / Dill Mayo	7
--	----------

Quiche (v) Leek / Onion	9
-----------------------------------	----------

Green Salad (vv) Green Salad / Oil / 'Gölles' Apple Balsamic	11
--	-----------

✱✱

Hand-cut Beef Tartare 90g Swiss Beef / Belper Knolle / Porcini Mayo	34
---	-----------

Venison Carpaccio Local Deer / Pickled Chanterelles / Nut Vinaigrette	36
---	-----------

John Dory Grilled John Dory / Beurre Blanc / Caper Leaves	34
---	-----------

Game Pâté Homemade Game Pâté / Fig Compote	24
--	-----------

Allumettes (v) Pommes Allumettes / Vacherin Foam	17
--	-----------

Braised Pumpkin (v) Butternut Squash / Buckthorn Beurre Blanc / Pumpkin-Pickles	24
---	-----------

Lion's Mane Mushroom (vv) Mushroom Sautéed from 'Pilzchef' / Caramelised Onions / Vegetable-Jus	34
---	-----------

Red Cabbage (v) Red Cabbage / Portwine Red Cabbage Glaze / Caramelised Walnuts	22
--	-----------

✱✱✱

Rib Eye 300g Woodfire Grilled Swiss Rib-Eye	59
---	-----------

Braised Venison Zürich Deer / Cranberry / Venison-Jus	41
---	-----------

Nut 'Chnöpfl' (v) Homemade Chnöpfl (Spätzle) / Hazelnuts	22
--	-----------

v = vegetarian / vv = vegan

All prices in CHF incl. VAT / ask staff for ingredients and allergens .

Dessert

Chocolate Chestnut Tarte

Chocolate / Chestnut / Chantilly

17

Plum Meringues

Plum Compote / Meringues / Sabayon

17

Cheese Selection from Preisig

4 Cheeses / Pear Bread / Seasonal Fruit

24

Seasonal Sorbet

7

Seasonal Ice Cream

7

Dessert Wine

15