

## EIN GELUNGENER AUFTAKT

RINDS-TARTAR (MILD - MEDIUM ODER SCHARF?)

VORSPEISE

CHF 22.50

HAUPTGANG

CHF 32.00

**NEU SIND UNSERE MINI-VORSPEISEN IM TAPAS-STIL:** DAZU GIBT ES AUCH IMMER EIN PAAR BLÄTTER SALAT

THUNFISCH SASHIMI MIT WASABI

RAUHLACHS MIT APFEL-MEERRETTICH-SORBET

✓ HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE

1 VORSPEISE NACH WAHL

CHF 10.50

2 VORSPEISEN NACH WAHL

CHF 18.00

3 VORSPEISEN NACH WAHL

CHF 21.00

## SALATIGES

GRÜNER SALAT

CHF 7.50

GEMISCHTER SALAT

CHF 9.50

*FRANZÖSISCH, BALSAMICO-DRESSING, ITALIENISCH ODER FEIGENSENF-DRESSING*

„EYHOLZER MIT VOGEL ODER FISCH“: BUNTER HERBSTSALAT MIT GRILLIERTER POULETBRUST ODER BLACK TIGER KREVETTEN & CHILLI-DRESSING

CHF 15.00

## VO HIE...

WALLISER TELLER

CHF 24.50

TROCKENFLEISCHTELLER

CHF 25.50

✓ HOBELKÄSE

CHF 18.00

## FEINES AUS DEM SUPPEN-TOPF

GRÄCHNER HEUSUPPE MIT FRISCHER HAUSWURST

CHF 14.50

GEFLÜGELSUPPE MIT GRÜNEM CURRY, KOKOS UND BLACK TIGER KREVETTE

CHF 14.50

WEISSWEINSUPPE MIT HAUSGERÄUCHERTEM WILDSCHWEIN-FILET

CHF 14.50

## PASTA - RISOTTO - VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE REHPFEFFER-RAVIOLI AUF ROTKRAUT-SAUCE	KLEIN: 18.00	GROSS: CHF	26.00
✓ TAGLIATELLE MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA, OLIVENÖL UND PARMESAN-SPLITTER		CHF	19.50
✓ PROSECCO-RISOTTO MIT EINEM HAUCH TRÜFFEL-ESSENZ		CHF	22.00
✓ AUBERGINEN-BURGER IM KERNEN-MANTEL MIT ALPKÄSE & RASSIGER BBQ-SAUCE, GEMISCHTER SALAT		CHF	22.00
✓ CHOLERA MIT SALAT (KEINE KRANKHEIT SONDERN EINE LECKERE SPEZIALITÄT AUS DEM GOMS. KARTOFFELN, LAUCH, KÄSE UND ÄPFEL IM BLÄTTERTEIG)		CHF	22.00

## FISCH & FRÖHLICH

THUNFISCH-STEAK MIT ZITRONENÖL AUF SAUTIERTEM GEMÜSE	CHF	33.00
BARRAMUNDI-FILET (RIESENBARSCH) AUF BLATTSPINAT & ZITRONEN-SAUCE	CHF	33.00

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

ENTENBRUST AUS DEM «SMOCKER» AUF KÜRBIS-MANGO-RAGOUT	CHF	33.00
KALBSGESCHNETZELTES MIT ROHSCHINKEN UND COGNAC	CHF	31.00
KALBS-CORDON BLEU MIT „HAMMU“ UND KRÄUTER-FRISCHKÄSE	CHF	34.00
LAMM-ENTRECÔTE MIT BERGKRÄUTERN & POMMERY-SENF AUF WÜRZIGEM RATATOUILLE	CHF	36.00

## IMMER EIN TREFFER - VOM GRILL

*MIT STÄRKEBEILAGE & GEMÜSE ODER ALS FITNESSTELLER MIT FRISCHEN SALATEN*

SAFTIGES SCHWEINSSTEAK	CHF	29.00
KALBSSTEAK	CHF	42.00
RINDSFILET	CHF	48.00
RINDS-ENTRECÔTE	CHF	42.00
RINDS-TAGLIATA MIT RUCOLA & PARMESAN	CHF	39.00
UND DAZU:		
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER	CHF	0.00
POMMERY-SENF-SAUCE	CHF	2.00
ROSA-PFEFFER-SAUCE	CHF	2.00

## DER EYHOLZ-KLASSIKER FÜR 2 UND MEHR

CHATEAUBRIAND		
REICHLICH GARNIERT AUF DER SILBERPLATTE, MIT ROSA PFEFFER-SAUCE	p. PERS.	CHF 52.00

## ZU ALLEN HAUPTGÄNGEN

SERVIEREN WIR IHNEN MARKTFRISCHES GEMÜSE UND EINE BEILAGE NACH WAHL:  
RÖSTI, KARTOFFELGRATIN, POMMES FRITES, RISOTTO, NUDELN, BUTTERREIS

## MINI DESSERT'S

FEINE, KLEINE KREATIONEN FÜR DEN KLEINEN & GRÖßEREN APPETIT.

APRIKOSEN IM BACKTEIG

KARAMELL-CRÈME MIT MERINGUE UND GESALZENEN KARAMELL-PERLEN

TOBLERONE-HALBGEFRORENES MIT «1/2 BETRUNKENEN ZWETSCHGEN»

1 DESSERT NACH WAHL	CHF	8.00
2 DESSERT'S NACH WAHL	CHF	10.50
3 DESSERT'S NACH WAHL	CHF	14.00

## „EIS MIT GEIST“

VANILLE MIT BAILEYS	1 KUGEL	CHF	5.50
SCHOKOLADE MIT GRAND MARNIER	2 KUGELN	CHF	8.00
APRIKOSE MIT ABRICOT			
ZITRONE MIT ABSINTH			
GRAPEFRUIT MIT CAMPARI			

UND MEHR SÜSSES IN DER DESSERT-BROSCHÜRE...

✓ =FEINES FÜR VEGETARIER. VEGANER BERATEN WIR GERNE PERSÖNLICH.

## GLUTENFREI

VIELE UNSERER GERICHTE KÖNNEN WIR SO - ODER LEICHT ABGEÄNDERT - GLUTENFREI ZUBEREITEN. MELDEN SIE IHRE ALLERGIE DOCH BITTE IHREM SERVICE-MITARBEITER. GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH GLUTENFREIES BROT.  
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERTEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE

## UNSERE PRODUKTE

WIR SIND BEDACHT MÖGLICHST VIELE LOKALE UND REGIONALE PRODUKTE FÜR DIE KREATIONEN UNSERER KULINARISCHEN LECKERBISSEN ZU VERWENDEN. AUS VERSORGUNGSTECHNISCHEN UND QUALITATIVEN GRÜNDEN BEKOCHEN WIR SIE JEDOCH NICHT NUR MIT FLEISCH HEIMISCHER TIERE (SCHWEIN, KALB), SONDERN VERWENDEN AUCH JENES VOM AUSTRALISCHEN RIND & LAMM, WELCHES MIT HORMONEN UND LEISTUNGSFÖRERERN BEHANDELT SEIN KANN, EUROPÄISCHEM KALB, MAISPOULARDE UND PERLUHN AUS FRANKREICH. DIE VERWENDETEN KREVETTEN SIND IN VIETNAM GROSS GEWORDEN. BARRAMUNDI UND THUNFISCH ENTSTAMMEN AUS DEM PAZIFIK.

MANCHMAL SIND SPEISE- & GETRÄNKEKARTEN ZU KLEIN GEDRUCKT, - ODER DAS LICHT IST EINFACH ZU WENIG HELL.

GERNE LEIHEN WIR IHNEN EINE LESEHILFE:

ROT: +1.5

BLAU: +2.5