

SPEISEKARTE

Lust, den Weissen Wind kennenzulernen?

Küchenchef Jean Ghrabi und Sous Chef Gabriel Longchamps stellen euch gerne ein Menü aus den aktuellen Gerichten zusammen. Lasst euch überraschen.

68

3 Gänge

63

Vegetarisch

78

4 Gänge

72

Vegetarisch

VORSPEISEN

18.5	Gratiniertes Markbein mit Meerrettichraspeln (15 Min.)
26.5 36.5	Rindstatar mit Toast und Butter als Hauptgang
16.5	Nüsslisalat mit Freiland-Ei, Speck und Weggen-Croûtons
19.5	Hirsch-Terrine mit Haselnüssen, dazu Feigensalat und Hausbrot mit Butter
10	Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten
14.5	Kürbissuppe mit schwarzem Trüffel und gerösteten Kürbiskernen
14	Gemischter Salat
10	Grüner Salat
9	Waldfest: Kalter Cervelat von Keller mit Senf, Gurken und Zwiebelringen

HERBSTSPECIALS

- 42.5** Hirschpfeffer im Zunftwein geschmort,
mit Rotkraut, Apfel Mirza, hausgemachten
Spätzli und karamellisierten Marroni
- 46** Walliser Eglifilets aus Raron gebraten
mit Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln
und Blattspinat
- 44.5** Rehgeschnetzeltes an Calvados-
Rahmsauce mit Rotkraut, Apfel Mirza,
hausgemachten Spätzli und
karamellisierten Marroni
- 39.5** Wildschwein-Entrecôte vom Frischling
an Steinpilz-Cognac-Rahmsauce mit
Apfel Mirza, hausgemachten Spätzli und
Rosenkohl

KLASSIKER

- 43.5** Gebratene Kalbsleberli an Calvados-Jus mit Apfelschnitzen und hausgemachter Rösti
- 45** Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeersauce und Pommes frites
- 36.5** Kalbshacktätschli an Steinpilz-Cognac-Rahmsauce, dazu Saisongemüse und Kartoffelstock
- 38** Maispoultarde vom Grill mit Calvados-Rahmsauce, Saisongemüse und Steinpilzrisotto

SCHWEIZER KÜCHE

- | | |
|-------------|--|
| 44.5 | Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachter Rösti |
| 39.5 | Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeersauce, Saisongemüse und Pommes frites |
| 24.8 | Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus |
| 29 | Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und hausgemachter Rösti |

VEGETARISCH

- 31.5** Steinpilzrisotto mit Peterli-Öl, Sbrinz und Kräutersalat
- 33.5** Hausgemachte Rösti mit Herbstgemüse, dazu Preiselbeer-Rahmsauce und getrüffelt Spiegelei
- 37** Herbstteller: Spätzli, Rotkraut, Apfel Mirza, Rosenkohl und karamellierte Marroni an Preiselbeer-Rahmsauce
- 34** Hausgemachte Kürbis-Ravioli, gefüllt mit Kürbis und Feigen-Mostarda an Trüffelschaum

DESSERTS

- | | |
|--------------------|---|
| 16 | Coupe Nesselrode: Vermicelles mit Meringue und Vanilleglace |
| 14.5 | Gebrannte Creme mit Amaretto |
| 14.5 | Apfelstrudel mit Vanillesauce |
| 16 | Schokoladenkuchen mit Flüssigkern, Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace |
| 14.5 | Zwetschgensorbet mit Grappa Divin von Nadine Saxer |
| 14.5 | Sorbet Colonel: Zitronensorbet mit Vodka |
| 9.8 | Eiskaffee |
| 4.8
(pro Kugel) | Artisanale Glace
von Mister Cool, Daniel Jüni

Rahmglace: Vanille, Kaffee, Sauerrahm, Schokolade, Pistazie

Sorbets: Zwetschge, Goldmelisse-Zitrone, Erdbeere, Aprikose, Zitrone |
| 2 | + Schlagrahm |

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

13.8	Havana Spritz mit Granatapfel	
13.8 13.8	Wind Spritz Aperol Spritz	
	Campari Spritz	
13.8 6	Hugo Virgin Hugo	
13.5	Kir	
9.7	Crème de Cassis	
9.8	Gespritzter Weisswein	
9	Campari Cynar Martini	4cl
8.5	Crodino	1.75dl
6	Chinotto Polara	2.75dl

Bier (offen)

5.8 8.8	Hürlimann Lager	3dl 5dl
5.8 8.8	Panaché	3dl 5dl
6.5 9.8	Valaisanne Pale Ale	3dl 5dl
6.5 9.8	Amber Gurtenbräu	3dl 5dl

Bier (Flasche)

9.5	Feldschlösschen Naturtrüb, Bügel	5dl
6.8	Valaisanne brune	3.3dl
9.8	Schneider Weisse alkoholfrei	5dl
7.5	Valaisanne Triple alkoholfrei	3.3dl

Alkoholfrei

8.5	Gochá Kombucha Saison	3dl
8.5	Gochá Bio-Kombucha Classic	3dl
6.5 8.5	Hausgemachter Eistee	3dl 5dl
7.5	Calamansi, Zitruslimonade	3dl
6	Gents Tonic und Bitter Lemon	2.75dl
5 7	Wasser mit / ohne	5dl 10dl

Unser Wasser ist lokal aufbereitet, von
höchster Trinkwasserqualität und
schont den Planeten.

5.5	Rivella blau rot	3.3dl
5.5	Coca-Cola Zero, Fanta	3.3dl
5.5	Apfelsaftschorle	3.3dl
6.9	Möhlensaft, trüb vom Fass	5dl
6	Tomatensaft	2dl
6	Orangensaft	2dl
6	Traubensaft	2dl

Longdrinks

15.5	Gin Tonic	4cl
15.5	Vodka Lemon	4cl
15.5	Cuba Libre	4cl
15.5	Whiskey Cola	4cl

Digestifs

12.5	Grappa Divin Nadine Saxer 40%	2cl
16.5	Grappa Berta 40%	2cl
15.5	Grappa Jacopo Poli 40%	2cl
9.9	Grappa di Brunello 40%	2cl
9.9	Grappa di Moscato 40%	2cl
10.5	Williams Morand 43%	2cl
9.5	Zürcher Brände, Wynegg 43%	2cl
9.5	Vieille Prune 40%	2cl
15.5	Cognac Rémy Martin 40%	2cl
8.5	Averna 32% Ramazzotti 30%	4cl
8.5	Appenzeller 29%	4cl

Liköre

8.5	Baileys 17%	4cl
8.5	Sambuca Molinari 42%	4cl
9.5	Amaretto Disaronno 28%	4cl

Spirituosen

11	Vodka Absolut 40%	4cl
11	Beefeater Gin 37.5%	4cl
11	Four Roses 40%	4cl
11	Havana Club 40%	4cl
11	Tullamore Dew 40%	4cl
18	The Macallan Single Malt 43%	4cl

TEE

Wir beziehen unsere Teesorten von der Tee-Familie Lange und dem renommierten Teehaus Althaus.

6

Haustee – White Needle

Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen "Weisse Pfingstrose" tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

6

Edelweiss

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

6

Ginger Lemon

Gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten und scharfem Ingwer. Zusammensetzung: Ingwer, Lemongras, Apfelstücke, Zitronenthymian, Ringelblume.

- 6 Marokkanische Minze**
Die traditionelle marokkanische Minze ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.
- 6 Verveine**
Elegante Infusion mit zarten Zitrusnoten. Ein feiner Genuss nach einem köstlichen Essen.
- 6 Assamtee Meleng**
Dieser aromatische Schwarztee besticht durch sein volles, kräftiges und würziges Aroma.
- 6 Sencha Yamato**
Ein Sencha aus der Teeregion Yame in der Präfektur Fukuoka. Typischerweise für Yame tief gedämpft und stark geröstet.

Caffè

- 5.5 Espresso, Caffè Crema**
- 6.5 Espresso doppio**
- 6.5 Latte macchiato**
- 6 Cappuccino**
- 7.5 Caffè corretto (Grappa)**
- 7.5 Kafi Luz / fertig**

Uns ist Fleisch aus artgerechter
Tierhaltung und mit regionaler Herkunft
wichtig.

Metzgerei Keller und Geiser
Spezialitäten von Bianchi
Frischgemüse von Hägeli
Schweizer Brot von John Baker

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz
Wild: EU
Egli: Schweiz
Maispoularde: Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
könnten, informieren wir gerne. Bitte
wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl.
Mehrwertsteuer.