

Herzlich willkommen.



Unser Herbstmenü

Die Rande von nebenan

Regionale Randen mit Ziegenfrischkäse und gebrannten Pistazien

Feine Wildessenz

mit knusprigem Wirsingblatt, Steinchampignons und Thymianmayonnaise

Steinpilzrisotto

mit eingelegten Zwiebeln, Federkohl und Rosmarin

Canard au Vin

Geschmorter Wildentenschlegel

mit karamellisierter Kartoffel-Knoblauchmousseline,
herbstlichem Gemüse des Tages und Röstzwiebel-Gewürzcrunch

Apfelstreusel

mit hausgemachter Zimtglace und Pinot Noir Sabayone

5 Gänge	99
4 Gänge (Rande, Risotto, Wildente, Streusel)	84
3 Gänge (Rande, Wildente, Streusel)	69

Flaschenweine im offenausschank.

WEISSWEIN

	Inhalt	Preis
Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, 2018	0.1	7
Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz	0.75	47
Sauvignon Blanc, 2018	0.1	8.5
Aagne, Hallau/Schweiz	0.75	57
Scheu*... aber geil, Scheurebe trocken	0.1	7
Emil Bauer, Pfalz/Deutschland	0.75	47
Roero Arneis, 2018	0.1	8
Costa delle Rose / Italien	0.75	52
Tenuta Ca'du Maschisio		
Saignée 2017 (Rosé)	0.1	8
Matthias Bechtel, Eglisau / Schweiz	0.75	54

Flaschenweine im offenausschank.

ROTWEIN

	Inhalt	Preis
Unser Hauswein – A Capella	0.1	9.5
Mas de la Deveze, Languedoc, Frankreich	0.75	63
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan – Sélection Stephan Jäger		
Tête de Pinot	0.1	8.5
Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz	0.75	57
Pinot Noir		
Le Difese IGT, 2014	0.1	7.5
Tenuta San Guido, Toscana/Italien	0.75	49
Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
Al Passo IGT, 2015	0.1	8.5
Azienda Tolaini, Toscana/Italien	0.75	58
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
Dignus Magana, 2012	0.1	8
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	0.75	52
Bodegas Vina Magna, Navarra/Spanien		

Herrliche vorspeisen

Feine Wildessenz mit knusprigem Wirsingblatt, Steinchampignons und Thymianmayonnaise	15
Tatar vom Reh mit kandierten Orangen, Rotkrautemulsion und Marronifocaccia	24 als Hauptgang 34
Tatar vom Rind mit Essiggemüse, Toast und Butter	24 als Hauptgang 34
Herbstlicher Shaking Salad Herbstsalat mit Birne, gerösteten Baumnüssen, Speck und Himbeer-Honigvinaigrette	11.50
Die Rande von nebenan Regionale Randen mit Ziegenfrischkäse und gebrannten Pistazien	16
Das Perfekte Ei 1h / 64 Grad gegartes Ei mit geräucherter Selleriecreme, Schalottenkonfit und schwarzem Trüffel	21 als Hauptgang 31

Saisonale hauptgänge

Hirsch Ossobuco mit Eierschwämmli und Weintrauben, karamellierter Kartoffel-Knoblauchmousseline und herbstlichem Gemüse des Tages	44
Steinpilzrisotto mit eingelegten Zwiebeln, Federkohl und Rosmarin	34 als Vorspeise 24
Schweizer Lachsforellenfilet mit Zuckermaissalsa und Estragonrisotto	38
Tavolata ab 2 Personen Rustikales Schmorgericht mit Kirschholz-Rauch in der Mitte des Tisches zum selber Schöpfen serviert. Dazu herbstliches Gemüse im Ganzen gegart, karamellierte Kartoffel-Knoblauchmousseline und Röstzwiebel-Gewürzcrunch	44 pro Person
Tagliarini mit Herbstpilzen, jungem Lauch und Pecorino	26.-
zusätzlich mit 3 Gramm regionalem Burgunder Trüffel	34.-

Klassische hauptgänge

Hausgemachtes Cordon Bleu (CH) gefüllt mit rezentem „Scharfem Maxx“ und Hinterschinken serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	vom Schwein 35 vom Kalb 43
Rindsfilet-Stroganoff (IRE) Rindsfilet-Streifen an Paprikarahmsauce mit Perl-Champignons, feinen Peperoni- und Essiggurken-Streifen, serviert mit Basmatireis	44.5

Grill spezialitäten

Sonnenburger (CH) Hausgemachtes Patty aus Schweizer Weiderind im Sonnen-Bun mit eingekochten Balsamico Zwiebeln, frischem Salatblatt, Tomatenscheibe und hausgemachter Barbecue Sauce, serviert mit Pommes Frites	29
Ergänzen Sie Ihren Burger Scharfer Maxx Käse / Serrano Schinken / Speck / Spiegelei / Coleslaw Double Meat	je 3 9
Rindsfilet vom Grill (IRE)	150g 46 pro weitere 50g 9
Rinds-Entrecôte vom Grill (CH)	200g 39 pro weitere 50g 6.5
Im Preis inbegriffen sind eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	
	Preis pro zusätzliche Sauce 3 Preis pro zusätzlicher Beilage 6

Hausgemachte Saucen:
Chimichurri Sauce, Malabar Pfeffersauce, Café de Paris-Butter, Chili-Knobli-Butter

Beilagen:
Herbstgemüse, Karamellierte Kartoffel-Knoblauchmousseline, Basmatireis, Blattsalat, Pommes Frites

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Um Food Waste zu vermindern, ist die Portionengröße unserer Beilagen so gewählt, dass wir Ihnen bei grossem Hunger gerne Supplement servieren.