

Unsere Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Butter-Croûtons an bunten Sprossen und Kirschtomaten	CHF	13.00
Salat vom jungen Lattich mit Caesar-Dressing, Knoblauch-Brotchips und gehacktem Bio-Ei vom Guldenen	CHF	14.00
Salat von der Ramati-Tomate mit Mozzarella aus dem Val de Travers an Balsamico-Vinaigrette und feinem Rucola	CHF	19.00
Räucherlachs-Rosen von der Manufaktur Rageth in Landquart an Crème fraîche mit knusprigem Grissini und blumigem Salatbukett	CHF	21.00
Carpaccio vom Swiss Prime-Rind mit Taggiasca Oliven, gehobeltem „Grana Padano“ Käse und Limonen-Olivenöl an jungem Baby-Salat	CHF	22.00
Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs mit Honig-Senfmouse, Pumpernickel und bunter Kresse	CHF	24.00
Thunfisch-Tatar aus zertifiziertem Fang mit asiatischer Marinade an mariniertem Wakame-Salat und feinen Salatblättern	CHF	26.00

Suppen

Bouillon mit Flädli und Gemüse-Brunoise	CHF	13.00
Geflügel-Cremesuppe mit altem Sherry und Brunnenkresse	CHF	13.00
Beluga-Linsensüppchen mit Apfel-Balsam und Chips vom Rohschinken aus Poschiavo	CHF	14.00
Gelbes Tomatensüppchen mit grünem Pesto-Schaum	CHF	14.00
Süsskartoffelsuppe mit Limette und Ingwer	CHF	14.00

Unsere Klassiker

Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang	
Ravioli mit Geisskäse, Rosinen und Peperoncini gefüllt auf lauwarmem Rucola und Limettensauce	CHF 24.00	CHF	36.00
Getrüffelter Risotto mit Spinat und pochiertem Bio-Ei vom Guldenen	CHF 22.00	CHF	34.00
Rotes Raviolo-Herz mit Ricotta-Limetten-Füllung auf Mangold und Safransauce	CHF 24.00	CHF	36.00
Grillierter Tofu auf Mediterranem Couscous und Soja-Crème fraîche (Vegan)	CHF 24.00	CHF	36.00

Aus Fluss und Meer

	Vorspeise	Hauptgang	
Gebratener Steinbutt unter der Zitronenkruste auf Lauchgemüse mit Safransauce und schwarzem Piemonteser-Reis	CHF 28.00	CHF	42.00
Saiblingsfilet aus dem asiatischem Sud mit grüner Meerrettich-Sauce an Wokgemüse und Eiernudeln	CHF 30.00	CHF	44.00
Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter an Blattspinat und Petersilien-Butterkartoffeln	CHF 30.00	CHF	44.00

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Himbeer-Sorbet mit Prosecco		CHF	9.50
Mango-Sorbet mit Prosecco		CHF	9.50
Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco		CHF	9.50
Blutorangen-Sorbet mit Prosecco		CHF	9.50

ganzjährig verfügbar

Unsere Klassiker

Fleischgerichte

Brasato „Toskanische Art“ Rindsbraten im Merlot geschmort mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ofen-Wurzelgemüse und Bramata-Polenta	CHF	39.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce, Butterrösti oder feinen Nüdeli	CHF	44.00
Mit Waldpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust an Rüeblli und Mascarpone-Kräuter-Risotto	CHF	42.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Apfel-Balsamsauce mit Pommes Duchesse und Marktgemüse	CHF	44.00
Lamm-Rückenfilet unter der Kräuterkruste an Balsamico-Jus mit Peperonata und Safran-Rosmarin-Gnocchi	CHF	49.00
Rinds-Entrecôte überbacken mit Café de Paris und Jus serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	53.00
Rosa gebratenes heimisches Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten mit Clevner-Jus, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Soufflé	CHF	64.00

ganzjährig verfügbar

Unsere Klassiker

Desserts

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce an saisonalem Früchtebukett	CHF	13.00
Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und exotischer Früchte-Minestrone	CHF	15.00
Vanille-Parfait mit Meringues-Rahm an warmem Waldbeeren-Kompott	CHF	15.00
Mousse von weisser und dunkler „Grand Cru Felchlin“- Schokolade mit saisonalem Früchtebukett	CHF	16.00
Exotische Früchtesorbets auf Ananas-Carpaccio	CHF	16.00
Klassisches Tiramisu mit Amarena-Kirschen und Kaffee-Glacé	CHF	16.00
Variation aus unserer Patisserie	CHF	22.00
Stellen Sie sich drei Komponenten aus den obenstehenden Desserts zusammen		

Dessertbuffet (ab 30 Personen)	CHF	28.00
--------------------------------	-----	-------

(Verschiedene Cremen und Mousse in kleinen Gläschen, Tiramisu, Früchteterrine, Caramelköpfl, Glace-Station und Früchtesaucen, Kuchen, frische Früchte, Käse...) ... und 2-3 weitere Leckereien passend zur Saison!

Käse

Käseauswahl vom Brett (ab 30 Personen)	CHF	23.00
Verschiedene Weich- und Hartkäse mit Früchte- und Birnenbrot garniert mit Trüffel-Honig, Feigen-Senf, Chutney, Trauben und Nüssen		
Ausgesuchter Käseteller (3 Sorten) mit Früchtebrot, Feigen-Senf und verschiedenen Garnituren	CHF	16.00

ganzjährig verfügbar

Unsere Klassiker

Torten

Geburtstagstorte auf Biskuitbasis

mit einem Mandelsplitter-Mantel und gefüllt mit verschiedenen Moussen Ihrer Wahl:
Vanille, Erdbeere, Cassis, Passionsfrucht, Heidelbeere oder Quark

Durchmesser 18 cm	für 4 - 6 Personen	CHF	58.00
Durchmesser 24 cm	für 7 - 12 Personen	CHF	118.00
Durchmesser 28 cm	für 12 - 16 Personen	CHF	158.00

Spezialwünsche: Preis nach Aufwand

Zum Kaffee

Kaffee mit hausgemachten Friandises (Gebäck, 2 Stück)	pro Person	CHF	5.90
Kaffee mit hausgemachten Schokoladenpralinés (2 Stück)	pro Person	CHF	7.00

Spezialwünsche: Preis auf Anfrage

Ihr Menu vom Küchenchef

Menu „Pfannenstiel“

Saisonaler Blattsalat mit Butter-Croûtons
an bunten Sprossen und Kirschtomaten

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Pilzrahmsauce, Butterrösti oder feinen Nüdeli

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce

an saisonalem Früchtebukett

CHF 70.00

Menu „Zimmerberg“

Bouillon mit Flädli
und Gemüse-Brunoise

Mit Waldpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust
an Rüeibli und Mascarpone-Kräuter-Risotto

Caramelköpfli
mit Rahm und saisonalen Früchten

CHF 68.00

Menu „Albis“

Salat vom jungen Lattich mit Caesar-Dressing, Knoblauch-Brotchips
und gehacktem Bio-Ei vom Guldenen

Lamm-Rückenfilet unter der Kräuterkruste

an Balsamico-Jus

mit Peperonata und Safran-Rosmarin-Gnocchi

Mousse von weisser und dunkler „Grand Cru Felchlin“- Schokolade
mit saisonalem Früchtebukett

CHF 79.00

ganzjährig verfügbar

Ihr Menu vom Küchenchef

Menu „Hörnli“

Carpaccio vom Swiss Prime-Rind mit Taggiasca Oliven,
gehobeltem „Grana Padano“ Käse und Limonen-Olivenöl
an jungem Baby-Salat

Schweinsfilet im Speckmantel an Apfel-Balsamsauce
mit Pommes Duchesse und Marktgemüse

Klassisches Tiramisu mit Amarena-Kirschen und Kaffee-Glacé
CHF 82.00

Menu „Ricken“

Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs
mit Honig-Senfousse, Pumpernickel
und bunter Kresse

Gelbes Tomatensüppchen
mit grünem Pesto-Schaum

Rinds-Entrecôte überbacken mit Café de Paris und Jus
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Vanille-Parfait mit Meringues-Rahm
an warmem Waldbeeren-Kompott

CHF 106.00

Menu „Bachtel“

Thunfisch-Tatar aus zertifiziertem Fang mit asiatischer Marinade
an mariniertem Wakame-Salat und feinen Salatblättern

Geflügel-Cremesuppe mit altem Sherry
und Brunnenkresse

Rosa gebratenes heimisches Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten
mit Clevner-Jus,
mediterranes Gemüse und Kartoffel-Soufflé

Crème brûlée mit Cassis-Sorbet
und exotischer Früchte-Minestrone

CHF 118.00

ganzjährig verfügbar