



SAISONMENÜ

Lauwarme Entenbrust sous-vide gegart
mit Thymian und Orange
würziger Linsensalat, Ziegenkäsemousse und Orangen-Chutney



Curry-Kokosnuss Süppchen



Kalbs-Medaillons im Parmaschinken
Steinpilz-Polenta und Wurzelgemüse



Käseauswahl aus der Region
eine kleine Auswahl an frischem und gereiftem Käse



Süsser Wintergruss...
Mango-Cheesecake, Tonkabohnen-Glace, Giandjua Panna Cotta

Menu Complet CHF 81.00

Menu ohne Käse CHF 71.00

Menu 3 Gang: Suppe, Hauptgang, 1 Nachtisch CHF 60.00

Menu 3 Gang: Vorspeise, Hauptgang, 1 Nachtisch CHF 62.00

Wine and Dine

Lassen Sie sich die passenden Weine empfehlen

4 Weine für CHF 30.00 – 3 Weine für CHF 24.00

Kulinarik im Winter

Winter ist die Zeit zum Träumen, weisse Pracht auf Dach und Bäumen.
Schneeflocken die vom Himmel fallen, Zauber wirkt, dem sie gefallen...


Einstimmen...

Geräucherter kanadischer Wildlachs mariniert mit Meersalz und Limonenöl & Apfel- Meerrettich Tatar	18.50
Carpaccio vom Schweizer Weiderind Thymianöl, Berner Käse-Knolle und Salatbouquet	19.00
Burgunder Schnecken im Pfännchen (6 Stück) mit Café de Paris überbacken und Toastbrot	15.50



Suppen und Salate...

Linsen-Süppchen mit Speckschaum	10.00
Apfel-Sellerie Süppchen mit geräucherten Entenbrust-Würfel	11.00
 Nüsslisalat mit Ei	11.00
zusätzlich mit Speck und Brotcroûtons	14.50
 Gemischter Salat	10.50
Grüner Saisonsalat	9.50



René's Cordon Bleu...

 Marbacher Schweins Cordon Bleu mit Schinken und Marbacher Dorfkäse gefüllt Pommes frites und Gemüse	32.00
Walliser Schweins Cordon Bleu mit Tomaten und Raclettekäse gefüllt Pommes frites und Gemüse	32.00
Klassisches Kalbs Cordon Bleu mit Schinken und Greyerzer gefüllt Pommes frites und Gemüse	41.00

Winterlich inspiriert...

 René's hausgemachte Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.50
 Entlebucher Forellenfilets Linsen-Kürbis Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln	39.00
Pouletbrust mit Orangen-Gewürz Butter auf Risotto mit Dörrzwetschgen und Gemüsebegleitung	28.00
Rindsfilet-Würfel Stroganoff an rassisger Paprika-Rahmsauce Trockenreis und Gemüsebegleitung	41.00
Rindsfilet vom Angus Beef Single Malt Jus, blaue Kartoffelscheiben, Wurzelgemüse	49.00
Sporting Winter Burger mit Country-Frites Sesambrötchen gefüllt mit: Angus-Beef Burger, Raclette Käse, Speck, Tomaten, Salat & Burgersauce	24.50

Fleischlos...

 Kürbis-Kartoffel Gemüse an rotem Kokos-Curry mit frittierten Falafel-Kugeln	23.50
 Auberginen-Mozzarella Schnitzel mit Kräuter-Spaghetti	23.50

Klassiker...

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons und Rösti	41.00
Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	42.00
Châteaubriand ab 2 Personen mit Sauce Béarnaise Beilage nach Wunsch und Gemüse garnitur	pro Person 53.00

Beliebtes...

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nüdeli und Gemüse	28.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse mit einem Schnitzel	24.50 19.00
Fitnesssteller verschiedene Salate:	
mit Zanderknusperli & Tartaresauce	28.00
mit Pouletbrüstli	28.00
mit Schweins Cordon Bleu	32.00
mit Entrecôte und Kräuterbutter	42.00

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. Winston Churchill.



die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch zubereitet.

Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen die Gerichte auch gerne als kleinere Portion.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Wir finden etwas für Sie.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.