The Winter Edition

VORSPEISEN

Feiner Nüsslisalat 32
Lauwarmes Ei, Braune Butter-Hollandaise, Bergkartoffel-Gröstl

Unser Shrimps-Cocktail 36
Ananas und Piment d'Espelette

Hausgebeizter Lachs 36
Honig-Senf-Sauce & Dill

Zweierlei von der Gans 44
Waldorfsalat, Baumnuss
Sauce Cumberland

Langsam gegartes Roastbeef 46
Aus Ennetbürgen mit Salatherzen
Tartar-Sauce

Festtags-Kartoffelsüppchen 42
Weisser Alba Trüffel

Schaumige Hummer-Bisque 36
Cognac-Rahm

HAUPTGÄNGE

Bündner Capuns 42
Blanc de Noir-Schaum
Périgord-Trüffel

Gedämpftes Karpfenfilet 48
Meerrettichsauce, Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln

René's Weihnachts-Ente 48
Aus dem Ofen mit Maroni, Rotkraut und eingekochten Quitten

Rehrücken «Baden-Baden» 48
Gefüllte Birne, Wacholder-Rahmsauce, Preiselbeeren

Der Klassiker - Rinderfilet «Rossini» 65

NACHTISCH

Vermicelle von Tessiner Maroni 19
Zuger Kirsch mit Vanilleeis & Schlagrahm

Grossmutters Bratapfel 19
Aus dem Ofen mit Marzipan, Mandeln & Zimt

Warmer Schokoladenkuchen 19
Eingelegten Dörrpflaumen & Spekulatius-Sabayon

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer angegeben.
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte über die im Menü enthaltenen Allergene.

The Winter Edition

Käsefondue «Tradition»
(ab 2 Personen)

Kartoffeln, Brot, eingelegtes Gemüse
36 pro Person

Zur Wahl mit Périgord-Trüffel
18 pro Person

Zur Wahl mit Bündner Spezialitäten-Plättli
18 pro Person

Fondue Chinoise
(ab 2 Personen)

Rind, Kalb, Truthahn, fünf Saucen, Kartoffeln, eingelegtes Gemüse & Salat
69 pro Person

Zur Wahl Extra Portion Fleisch
42 pro Person

The Winter Edition

COCKTAILS

Winter Old Soul 25
Buffalo Trace, Hennessy VSOP, Cocchi Americano & Gewürzwein-Reduktion

Canvas Glühwein 20
Pinot Noir, LBV Port, Fundator Sherry Cask, Zitrone & Wintergewürze

Gingerbread Sour 25
Michter's Rye, Amaretto, Zitrone, Ingwer & Hausgemachter Gewürzsirup

Pear-fact Christmas 25
Niepoort Dry White, Moran Coeur de Williams, Chartreuse Verte & Saurer Apfel

Twinkle Twinkle Zero 22
Granatapfel- & Cranberrysaft mit feiner Zimtnote, Ginger Beer, Orangensirup mit Sternanis, Zitrusbitter

SCHAUMWEINE 1 dl

Zürischum - Blanc de Noir – Brut 18
Pinot Noir
AOC Zürich, Schweiz
Frisch & Mineralisch – Zürich Bubbles

Laurent-Perrier 24
Héritage - Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
AOC Champagne, Frankreich
Frisch & Vollmundig: Zitrus, Brioche & geschmeidige Champagner-Perlage

French Bloom - Non-Alcoholic 17
Chardonnay «Blanc»
Limoux, Frankreich
Alkoholfrei & Fein: Zitrus, Weisse Blüten & ein Frischer, Prickelnder Abgang