

# starter

Tagessuppe *Soup of the day* • 8.5

Tagessalat *Salad of the day* • 8.5

---

Hausgemachte, kalte Dashi mit Waldpilzen,  
Kürbiskuchen und gepickeltem Ingwer • 17 ✓  
*Homemade cold dashi with wild mushrooms,  
pumpkin pie and pickled ginger*

---

Hausgebeizter Swiss-Salmon im Furikakemantel  
mit gelbem Karottenpurée, Tomatenperlen  
und Tsatsiki, Crumble und Gelée der Karotte • 24  
*Furikake coated, in house cured Swiss salmon  
with yellow carrot puree, tomato pearls and  
tsatziki, crumble and jelly of carrots*

---

Hirschcarpaccio AUT mit Portweincrème,  
Marronicrumble, Trauben und Belper Knolle • 27  
*Venison carpaccio AUT with port wine cream,  
chestnut crumble, grapes and Belper Knolle*

---

Asiatischer Belugalinsensalat mit Pflaumen-  
Zitronendressing, süssem Fenchel, fermentierter  
Papaya, Mungosprossen und Erdnüssen • 16 ✓  
*Asian beluga lentil salad with plum lemon dressing  
fennel, fermented papaya, mungosprouts and peanuts*

## signature meets season

Würziges Rindstatar grob geschnitten  
mit Quitten-Cranberrychutney, Rosenkohlblätter,  
Quittengelée und geröstetem Einback • 25 / 38  
*Spicy beef tartare with quince-cranberry chutney, brussel  
sprout leaves, quince jelly and toasted sweet bread*

## main

Swiss Salmon mit Chorizokruste, Maispurée,  
Meeresspargel  
und Kokosnuss-Limettensauce • 37

*Swiss Salmon with chorizo crust, corn puree, salicornia  
and coconut-lime sauce*

---

Rotes Süsskartoffel-Curry mit gebackenen Kichererbsen,  
Pilzen, Aubergine, Linsen und Kokosnuss Schaum  
dazu Kaffirlimetten Reis oder Naanbrot • 26 ✓  
*Red sweet potato curry with crunchy chickpeas,  
mushrooms, eggplant, lentil and coconut foam  
served with kaffir lime rice or naanbread*

zusätzlich mit Alpstein Poulet *add "Alpstein" chicken* +9

Hanger Steak *24h Sous Vide gegart*  
mit würziger Ananas-Pfeffer-Kruste, Chimichurri,  
gebackener Süsskartoffel und Herbstgemüse • 42  
*Hanger steak cooked 24h sous vide with pineapple pepper crust,  
chimichurri, baked sweet potato and autumn vegetables*

Glasnudelbowl mit asiatischem Gemüse,  
mariniertem Tofu, Nüssen, Granatapfel,  
crémiger Erdnusssauce und Kimchi • 26 ✓

*Bowl with glass noodles, asian vegetables, tofu, nuts,  
pomegranate, creamy peanut sauce and kimchi*

zusätzlich mit Alpstein Poulet *add "Alpstein" chicken +9*

*gnocchi on heaven's door*

Hausgemachte Kürbis-Ricottagnocchi  
mit Yuzu-Mascarponesauce, Kürbis-  
Dörrotomatentatar und Spinatchips • 28

*homemade pumpkin ricotta gnocchi with yuzu-mascarpone  
sauce, pumpkin and dried tomato tatar and spinach chips*

Gerösteter Brokkoli mit Dukkah-Crunch, Ofenkürbis,  
Orange-Tahinisauce und Couscous • 25 ✓

*Roasted broccoli with dukkah crunch,  
orange tahini sauce and couscous*

Vietnamesische Bao Buns mit pulled Planted,  
Hoisin Sauce, Gurken, Sprossen, Zwiebel Chips  
und Gurken-Edamame Salat • 28 ✓

*Vietnamese bao buns with pulled planted, hoisin sauce,  
cucumber, sprouts, onion chips and asian side salad*

oder mit saftigem pulled Pork *or with juicy pulled pork*

Gebackene Aubergine mit Szechuan Sauce, Waldpilzen,  
Miso-Silberzwiebeln, Baba Ganoush  
und Gurken-Edamame Salat • 27 ✓

*Baked eggplant with mushrooms, miso pearl onion, baba  
ganoush and cucumber-edamame-salad*

Waldpilzrisotto • 27

*Mushroom risotto*

mit saftigem Wildschwein-Bäggli *EU 12h Sous Vide gegart +11*

*or with juicy wild boar bäggli EU cooked 12h sous vide*

*für 2 oder mehr ...*

Tomahawk Steak  
mit den besten Beilagen und  
Saucen die unsere Küche hergibt

*Tomahawk Steak  
with our chef's favorite sides  
and sauces*

89 pro Person • 89 per person

Vegetarische Platte  
«Eine kulinarische Reise durch  
unsere vegetarischen Gerichte»

*Veggie share plate  
"A culinary journey through our  
vegetarian dishes"*

36 pro Person • 36 per person

# Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit würzigem Rahm,  
Basilikum-Minze-Pesto, Sauerrahmglacé  
und Baumnuss Crunch • 14

*Warm chocolate cake, spiced cream,  
basil mint pesto, sour cream ice cream and walnut crunch*

---

Kokos-Cake mit Pflaumensorbet  
und Waldbeerchutney • 13 ✓

*Coco cake with plum sorbet,  
and wild berry chutney*

---

Blutorange-Mascarponecrème mit leichtem Minzeglacé  
und Marroni Crumble • 14

*Blood orange mascarpone crème with mint ice cream  
And chestnut crumble*

---

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

---

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

*Homemade ice cream per scoop*

---

Glacé pro Kugel • 4.5

*Ice cream per scoop*

after Dinner

Grappa Nonino Cuvée Millesimata Friaul, Italien • 2cl • 40% vol	9.5
Grappa Nonino Antica Cuvée Friaul, Italien • 2cl • 43% vol	10.5
Rum Zaya Gran Reserva Rum Trinidad • 4cl • 40% vol	12.5
Vieille Prune Goutte Gregor Salgesch • 2cl • 41% vol	11
Espresso Martini Espresso, Vodka, Kaluha	14
Carajillo Espresso, Brandy	7.5
Schilfwein Bio Demeter Burgenland • 100% Sämling • 5cl • 11.5% vol	8.5