



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen Salade mêlée avec des graines caramélisées		11.50
Grüner Salat Salade verte		9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Eierschwämmli Salade doucette avec œufs, croûtons et chanterelles		16.50
Wurst(150gr)-Käse-Salat Salade de cervelas et fromage	einfach garniert	16.50 21.50
Wasabi-Pistazien-Mousse, Wakamesalat auf Saibling-Tatar Mousse à la pistache et Wasabi, salade de Wakame sur un tartare d'omble chevalier		22.50
Ravioli mit Brasato-Füllung an Salbeibutter und Sprinz Raviolis au Brasato avec beurre à la sauge et Sbrinz	Vorspeise Hauptspeise	23.50 33.50
Steinpilz-Ravioli an Preiselbeerschaum Raviolis de bolets avec une sauce aux airelles	Vorspeise Hauptspeise	22.50 32.50
Rindstatar Swiss Prime Classic mit Toast Tartare de boeuf Swiss Prime classique avec toasts	Vorspeise Hauptspeise	23.50 34.50
Rindstatar Swiss Prime mit Café de Paris mit Toast Tartare de boeuf Swiss Prime avec Café de Paris classique avec toasts	Vorspeise Hauptspeise	25.50 36.50
Hirschtatar mit schwarzem Trüffel, Portwein-Feigen und Toast Tartare de cerf aux truffes noires et figues au porto avec toasts	Vorspeise Hauptspeise	27.50 38.50
Linsen-Sauerkraut-Salat, karamellisierten Birnen an Nuss-Dressing (vegan) Salade de lentilles et choucroute, poire caramélisée, dressing aux noix		17.50

SUPPEN

Fire and Ice Vegane Karotten-Ingwer-Suppe, Birnen-Chutney und Mango-Sorbet Soupe vegane <i>Fire and Ice</i> , chutney de poire et sorbet de mangue		13.50
Kürbiscrème-Suppe Soupe de courge		13.50



HAUPTGÄNGE

FLEISCH- UND WILD-GERICHTE

Reh-Rücken «Sonnenhof» garniert mit Wildspezialitäten ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung		p.P. 62.50
Selle de chevreuil « <i>Sonnenhof</i> » accompagnée de spécialités de chasse à partir de 2 personnes et seulement sur pré-commande		
Rehpfeffer «Jäger Art» mit Spätzli		44.50
Civet de chevreuil chasseur avec Spätzli		
Rehschnitzel an Cognac-Wildrahmsauce, Wildspezialitäten und Eierschwämmli		46.50
Escalope de chevreuil, sauce chasse au cognac, chanterelles et spécialités de chasse		
Hirsch-Entrecôte an Szechuanpfeffer-Wildsauce, Steinpilzen und Wildspezialitäten		51.50
Entrecôte de cerf avec une sauce au poivre long Assam, bolets, spécialités de chasse		
Pouletbrust an Eierschwämmli-Sauce, Kürbiskern-Risotto und Gemüsebouquet		32.50
Poitrine de poulet, sauce aux chanterelles, risotto aux graines de courges et bouquet de légumes		
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli		46.50
Filet de boeuf Stroganoff avec spätzli		
Rindsfilet Limousin (180 gr.), Rösti-Kroketten und Saisongemüse		54.50
Filet de bœuf Limousin, rösti-croquettes et légumes de saison		
mit Gänseleber und schwarzem Trüffel		65.50
Foie gras poêlé et sauce à la truffe noire		
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeer-Schaum, Pommes-frites oder gemischtem Salat		
	Schwein	26.50
	Kalb	39.50
Escalope panée avec mousse d'airelles, frites ou salade mêlée		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit Butterrösti		42.50
Emincé de veau à la <i>Zürcher-Art</i> avec rösti au beurre		
Limousin-Rinds-Chef-Burger, Pommes-frites, konfierten Schalotten, Blattsalat, Tomaten, Appenzeller-Käse, Whisky-Speck und hausgemachte Burger-Sauce		32.50
Burger du Chef avec steak haché de bœuf <i>Limousin</i> de la région Pommes frites, échalotes confites, salade, tomates, fromage Appenzeller, lard au whisky et sauce Burger fait maison		
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse		29.50
Escalope de porc à la crème avec nouilles et légumes		



HAUPTGÄNGE

CORDON-BLEU

Schweins-Cordon-bleu, Pommes-frites oder gemischten Salat 34.50
Cordon-bleu de porc, frites ou salade méele

«The Wild Hunt » Hirsch Cordon-bleu mit Hirsch-Trockenfleisch und Baumnuss-Käse, Pommes-frites oder gemischten Salat 41.50
The Wild Hunt cordon-bleu de cerf avec viande séchée de cerf et fromage aux noix

Kalbs-Cordon-bleu mit Toggenburger-Mostbröckli und Tête de Moine, Pommes-frites oder gemischten Salat 48.50
Cordon-bleu de veau avec Toggenburger-Mostbröckli et Tête de moine, Frites ou salade méele

Vegetarisch

Kürbis-Cordon-bleu mit Feigen und Baumnuss-Käse, Pommes-frites oder gemischten Salat 31.50
Cordon-bleu de courge avec figues et fromage aux noix

Unsere Cordon-Bleu und panierte Schnitzel sind auch glutenfrei erhältlich

FISCH

Schweizer-Saibling mi-cuits an Verjus-Schaum auf Sauerkraut und Champagner-Risotto 45.50
Filets d'omble chevalier mi-cuits en sauce au verjus sur une choucroute et risotto au champagne

Ökologische Walliser-Eglifilet gebraten, Zitronen-Stampfkartoffeln und Spinat 48.50
Filets de perche du Valais sautés, neige de pommes de terre au citron, épinards

VEGETARISCH

«Wildgeflüster» Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Eierschwämmli, Apfel und Birnen 30.50
chasse végétale
Spätzli, choux de Bruxelles, choux rouge, marrons, chanterelles, pommes et poires

VEGAN

Geschmorter Kürbis mit Marroni, Eierschwämmli, Bratkartoffeln und veganer Braunjus 30.50
Courge braisée avec marrons, champignons, pommes de terre sautés et jus brun végan



DEKLARATION

Rind	Limousin Regional / Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Benken
Geflügel	Schweiz
Egli	ökologische Zucht Wallis
Saibling	Schweiz
Spezialöle, Essig	vom Fass Rapperswil
Reh	Deutschland
Hirsch	New-Zealand

Allergene Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen über mögliche Allergien oder Intoleranzen

Kleine Portionen: Nach Rücksprache mit dem Personal/Küche ist eine kleine Portion möglich