



KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

Salat	19.50
Herbstlicher Mesclunsalat mit Balsamicodressing, Portwein-Feige und gebratenem Ziegenkäse <i>Seasonal mesclun salad with balsamico dressing, port wine fig and sautéed goat cheese</i>	
Wasserbüffel	29.50
Wasserbüffeltatar mit Burrata, Brioche, Pistazien und Haselnüsse <i>Water buffalo tatar with burrata cheese, brioche, pistachios and hazelnuts</i>	
Pulpo / Tintenfisch	29.50
Salat vom spanischen Tintenfisch, Saisongemüse, Oliven, Datteltomaten und blaue Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, seasonal vegetables, olives, cherry tomatoes and blue potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Asiatische Geflügelsuppe	14.50	
Asiatische Geflügelsuppe mit Raviolini del Plin <i>Asian poultry soup with "Raviolini del Plin"</i>		
Ravioli	28.50	42.00
Limonen-Ravioli mit Tristanlanguste und Rosmarinschaum <i>Lemon ravioli with Tristan lobster and rosemary foam</i>		
Ochsenschwanz	24.50	
Geschmorter Ochsenschwanz mit Selleriepüree und Mini-Rüebli <i>Braised oxtail with mashed celery and small carrots</i>		

VEGETARISCH UND VEGAN

Linsen (vegan)	24.50	38.00
Linsen Dal mit buntem Gemüse und Tempura-Blumenkohl <i>Lentils dal with vegetable and tempura cauliflower</i>		
Quorn (vegetarisch)	24.50	38.00
Gebratener Quorn mit Peperoni, Champignons und Shiitake-Pilzen, roter Kräuterreis <i>Sautéed quorn with bell pepper, mushrooms and shiitake, red herb rice</i>		



FISCHE UND KRUSTENTIERE / FISH AND SEAFOOD

Egli 46.00

Gebratene Schweizer Eglifilets aus Raron auf Rahm-Lauchgemüse mit rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
Sautéed Swiss perch from Raron, creamy leek with pink pepper, boiled potatoes

Wildlachs 48.00

Wildlachs mit Limetten-Chili-Vinaigrette, Kartoffelwürfeln, Spargelbroccoli
Wild salmon with lime and chili vinaigrette, potato dices, Bimi

FISCH FÜR 2 / FISH FOR 2

Dorade p.P. 54.00

Mittelmeer-Dorade mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse
Sea bream with risotto and seasonal vegetables

SURF AND TURF

Calamari, Wildlachs und Rind 60.00

Dreierlei vom gefülltem Calamare, dem Wildlachs und des irischen Rindsfilet mit Rotweinjus
Safranrisotto, Broccoli
Stuffed calamare, wild salmon and Irish beef fillet with red wine jus, saffron risotto, broccoli

FLEISCH / MEAT

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 49.00

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style (mushroom cream sauce) with rösti-potatoes

Kalb 58.00

Variation vom Muotathaler Kalb: Involtini, grobe Bratwurst und Filet mit Rotweinjus
Sauerrahm-Kartoffelstock, saisonales Marktgemüse
*Variation of Muotathaler veal: Involtini, sausage and fillet with red wine jus
Sour cream and potato puree, seasonal market vegetables*

Irishes Hereford Rind 58.00

Filet vom irischen Hereford Rind mit Café de Paris, Fregola sarda, glacierte Kohlrabi
Fillet of Irish Hereford beef with café de Paris sauce, fregola sarda and glazed kohlrabi

Muotathaler Kalb 64.00

Muotathaler Kalbskotelett, Portweinjus, Steinpilz-Risotto und Marktgemüse
Veal chop from Muotathal, port wine sauce, porcini mushroom risotto and market vegetables



DESSERTS

Espresso «plus»	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Parfait	14.50
Kokosnussparfait mit Mango und Kumquat, flambierte Banane <i>Coconut parfait with mango and kumquat, flambéed bananas</i>	
Roulade	14.50
Kakao-Sauerrahmroulade mit Amarenakirsche, Fior di latte-Glacé <i>Cocoa and sour cream roulade with Amarena cherry, fior di latte ice cream</i>	
Beerensalat	14.50
Waldbeerensalat mit weissem Schokoladenmousse, Pistazien, Blaubeerensorbet <i>Forest berry salad with white chocolate mousse, pistachio, blue berry sherbet</i>	
Tiramisù	
Klassisches Tiramisù am Tisch zubereitet	16.50
<i>Classic "tiramisù" prepared at the table</i>	
Crêpes Suzette (ab 2 Personen)	p.P. 22.00
Crêpes Suzette mit hausgemachter Vanilleglace <i>Crêpes Suzette with home made vanilla ice cream</i>	
Käse	3 Käse 14.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Früchtebrot	5 Käse 20.50
<i>Variation of cheese with salad of dried fruit and home made fruit bread</i>	



Herkunft unserer Fleischprodukte, falls nichts anderes vermerkt:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lammfleisch	Australien
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Gänseleber	Frankreich

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden
Our employees will gladly provide you with information on allergens.