

# HERBST

## À LA CARTE GERICHTE

### STELLA MARIS

Die Blätter fallen,  
....fallen wie von weit,  
als welken in den Himmeln ferne Gärten;  
sie fallen mit verneinender Gebärde.  
Und in den Nächten fällt die schwere Erde  
aus allen Sternen in die Einsamkeit.  
Wir alle fallen. Diese Hand da fällt.  
Und sieh dir andre an: es ist in allen.  
Und doch ist Einer, welcher dieses Fallen  
unendlich sanft in seinen Händen hält.

Rainer Maria Rilke


### VORSPEISEN

Gänselebertörtchen mit Chutney aus Dörraprikosen  
serviert mit Holzofen Pane di frutta

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Hirsch-Terrine und Rumgelee,  
serviert mit Stangensellerie-Apfelsalat in Honig-Zitronen Dressing

\*\*\*\*\*

Cremiges Pilzragoût unter Blätterteighaube 

\*\*\*\*\*

Kürbis Cappuccino mit Amarettoschaumkrone 

### HAUPTGÄNGE

Ravioli gefüllt mit Kürbis & Ricotta serviert mit 

Honig glasierter Kürbis & gerösteten Haselnüssen

\*\*\*\*\*

Rehmedaillons in Calvados-Mostrahmsauce &  
Apfelbatonnetes mit Walnüssen dazu Honig glasiertem Kürbis,  
Safranbirne, glasierte Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

\*\*\*\*\*

Hirschentrecôte an Holunderbeeren-Portweinsauce  
dazu Honig glasierter Kürbis, Safranbirne,  
glasierte Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

\*\*\*\*\*

Winterkabeljau mit Roter Beete und Maracuja,  
Meerrettichrisotto

### KÄSE & DESSERTS


Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler  
serviert mit traditionellem sardischen Früchtebrot „Pane di Sapa della nonna“

\*\*\*\*\*

Mohnmousse mit weisser Schokolade und Orangen-Kumquatskompott  
dazu Streusel für einen knusprigen Kick

### PREISE

3 Gänge 82 / 4 Gänge 95 / 5 Gänge 105

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet

# VENISON DINING

---

## «Make your choice»


### Starters

Gooseliver tarte with parched apricot chutney  
served with Wood oven fruit bread


\*\*\*\*\*

Home made Hareterriner and Rum jelly accompanied by a sweet salad  
made of apple & celery root in honey lemon dressing


\*\*\*\*\*

Mushroom ragoût under puff pastry 

\*\*\*\*\*

Pumpkin cappuccino with a crown of Amaretto foam 

### Main Courses

Pumpkin ravioli with   
honey glazed pumpkin & roasted hazelnuts

\*\*\*\*\*

Deer medaillons with Calvados apple sauce & apple bares  
with walnuts, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts,  
savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & egg dumplings

\*\*\*\*\*

Venison sirloin with edelberry Port wine sauce,  
honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy ravioli,  
red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & eggs dumplings

\*\*\*\*\*

Winter cod fish with beetroot,  
passion fruit and horseradish risotto

### Cheese & Dessert


Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & traditional sardinian  
fruit bread called "Pane di Sapa della nonna"

\*\*\*\*\*

Poppy seed mousse with orange kumquat compote & crispy crumbles

### PREISE

3 Gänge 82 / 4 Gänge 95 / 5 Gänge 105

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet

# WALD- & WILDGERICHTE

---

## DISHES FROM THE FOREST

### VORSPEISEN – STARTERS

**Hausgemachte Hirsch-Terrine mit Rumgelee** 24  
serviert mit Stangensellerie-Apfelsalat in Honig-Zitronen Dressing

*Home made hare terrine and rum jelly  
accompanied by a sweet salad made of apple & celery root*

**Gänselebertörtchen mit Dörraprikosen** 28  
Gänseleber & Chutney aus Dörraprikosen serviert mit Holzofen Pane di fruta

*Goose liver tarte  
Gooseliver tarte with parched apricot chutney served with wood oven fruit bread*

**Koboldsgruss** ♣ 22  
Cremiges Pilzragoût mit frischen Kräutern unter Blätterteighaube

*Lerrechaun Greeting  
Mushroom ragoût under puff pastry*

**Kürbis Cappuccino mit Amarettoschäumchen** ♣ 14  
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses.

*Pumpkin Cappuccino  
Pumpkin cappuccino with a crown of Amaretto foam*

# WALD- & WILDGERICHTE

---

## DISHES FROM THE FOREST

### HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

#### Rehpfeffer "Stella Maris"

44

Leckeres Ragoût vom Reh, an kräftiger Wachholder-Rotweinsauce mit Speck & Silberzwiebelchen, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

#### *Venison Ragoût «Stella Maris»*

*Ragoût from the shoulder part of the venison in a red wine & juniper sauce, bacon & silver onions, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & egg dumplings*

#### Rehmedaillons aux Pommes

44

Medaillons in Calvados-Mostrahmsauce mit Apfelbatonnettes & Walnüssen dazu Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

#### *Venison Medaillon Apple Sensation*

*Deer medaillons with Calvados apple sauce & apple bares with walnuts, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & egg dumplings*

#### Rehschnitzel Waldgruss

45

Gebratene zarte Rehschnitzel mit sautierten frischen Pilzen & Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

#### *Venison Escalopes with Fungus*

*Escalopes from the deer with fried fresh mushrooms & , honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & egg dumplings*

# WALD- & WILDGERICHTE

---

## DISHES FROM THE FOREST

### HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

**Rehrücken St. Hubertus** ab 2 Personen p.P. 62  
Rehkitzrücken am Stück gebraten Dazu servieren wir Ihnen frische Pilze, Trauben, Preiselbeeren, Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsing, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli.

*Saddle of Venison Saint Hubertus*  
*Roasted saddle of fawn served with, fried fresh mushrooms, grapes, longonberries, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & egg dumplings*

**Stroganoff vom Wild** 44  
Wildgeschnetzeltes an kräftiger Cognac-Paprikarahmsauce mit Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsingravioli, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

*Venison Stroganoff*  
*Stag stripes in a pungent cognac paprika sauce, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet maronite, savoy, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss dumplings*

**Hirschentrecôte mit Holunderbeeren-Portweinsauce** 45  
Gebratenes Hirschentrecôte mit Holunderbeeren-Portweinsauce & Honigkürbis, Safranbirne, glasierten Maroni, Wirsingravioli, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

*Venison Sirloin with Elderberrie & Port*  
*Venison with port wine pickled elderbeeries & honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet maroni, savoy, red cabbage, Brussels sprouts, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss dumplings*

# KALTE VORSPEISEN

---

## COLD STARTERS

### Burrata-Bufalo Mozzarella mit Mango & Radicchio

23

Burrata Mozzarella mit Mango, Radicchio di Treviso & Basilikum an Lemon Dressing

*Burrata-Bufalo Mozzarella, Mango & Basil*

*Mozzarella burrata with mango, red endive from Treviso, basil & sherry dressing*

### Riesenkrevetten auf Avocado Tatar

28

Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Zitrusfrüchte

*King Prawns with Avocado Tatar*

*King prawns served with avocado tatar & citrus fruits*

# WARME VORSPEISEN

---

## HOT STARTERS

- Pilzragoût auf Blätterteigkissen** ♣ 22  
Pilzragoût in Kräuterweinsauce & gebratene Frühlingszwiebeln serviert auf einem Blätterteigkissen  
*Mushrooms Ragoût on a Pillow*  
*Ragout of mushrooms in white wine sauce with herbs, served on a puff pastry pillow*
- Jakobsmuscheln** 28  
Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Meerrettichrisotto  
*Scallops*  
*Scallops wrapped with bacon, served with horseradish risotto*
- Gänseleber «Façon Tatin»** 28  
mit karamelisiertem Apfeltörtchen  
*Goose Liver Tatin Style*  
*Fried goose liver served with a caramelized apple tartelett*

---

## SUPPEN

## SOUPS

- Kürbis Cappuccino mit Amarettoschäumchen** ♣ 14  
Die süsse Amarettoschaumkrone vermählt sich geschmacklich wunderbar mit der milden Süsse des Kürbisses  
*Pumpkin Cappuccino with Amaretto Crown*  
*Pumpkin Cappuccino with Amaretto foam crown. A great coming together of mild & spicy sweetness*
- Bisque de Homnard Labrador** 16  
Original kanadischer Labrador Hummersuppe mit Cognac verfeinert & von einem Gamberetti-Spiess begleitet  
*Labrador Lobster Cream Soup*  
*Canadian Labrador lobster cream soup with cognac & shrimp*



# HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

---

## MAIN COURSES WITH MEAT

### Maispoularde Cantuccini

37

Maispoulardenbrust mit Cantucci gefüllt an Vin Santo Sauce, Chorizo Risotto & Gemüse

*French Corn Poulard Cantuccini*

*French corn poulard breast with Cantucci, vin santo sauce, risotto with Iberian chorizo & vegetables*

### Rinderfilet Rossini

57

Rinderfilet vom Black Angus mit gebratener Gänseleber an Trüffelsauce, Kartoffeln & Saisongemüse

*Beef Tenderloin Rossini*

*Black Angus beef tenderloin with goose liver, truffle sauce, potatoes & vegetables*

- Chateaubriand «Stella Maris»** ab 2 Personen pro Person 66  
Black Angus Rinderfilet, Sauce Béarnaise, gebratene Rosmarinkartoffeln, frische Pilze & Gemüse garnitur  
*Chateaubriand «Stella Maris»*  
*Black Angus beef tenderloin, béarnaise sauce, sauted rosmarin potatoes, fresh mushrooms & vegetables*
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** 44  
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzcremesauce, Butterrösti & Gemüsefächer  
*Swiss Stile Minced Veal*  
*Minced Veal in mushroom cream sauce, hash brown potatoes & vegetables*
- Gebratener Lammrücken Ellàda** 47  
Ellàda heisst griechisch auf Griechisch. Das Gericht besteht aus einem mit Fetakäse & Pinienkernen gefüllter Lammrücken an kräftiger Oliven-Rotweinsauce, Artischocken, Dörrotomaten mit Saubohnen & Rosmarin Bratkartoffeln  
*Roasted Lamb Rack Ellàdia*  
*Ellàda means Greek. This dish just reminds me of Greece because of its components: Roasted lamb stuffed with feta cheese & pine nuts, served with a olive in red wine sauce, artichokes, sun dried tomatoes with broad beans & suted potatoes*

# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN DISHES

### Rondellini al Limone

24/29

Rondellini mit Zitronen-Ricottafüllung, Limettenespuma & Blattspinat

*Lemon Rondellini*

*Lemon & ricotta stuffed rondellini, lime espuma & spinach*

### Piemontesische Kartoffelgnocchi Tartufata

24/29

Kartoffelgnocchi in weisser Trüffelsauce aus Alba

*Piemontese potatoe gnocchi tartufata*

*Potato Gnocchi with white truffle sauce*



### Kürbis Ravioli mit Honigkürbis

24/29

Ravioli gefüllt mit Kürbis serviert mit Honig glasiertem Kürbis & gerösteten Haselnüssen

*Pumpkin ravioli with honey pumpkin*

*Pumpkin ravioli with honey glazed pumpkin & roasted hazelnuts*

Alle vegetarischen Gerichte sind als Vor- oder Hauptspeise erhältlich & mit  gekennzeichnet.  
All vegetarian dishes can be ordered as starter or main course. Please notice the following icon 

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

## FISH & SEAFOOD

### Winterkabeljau

mit Roter Beete Maracuja und Meerrettichrisotto

44

*Winter cod fish*

*with beetroot, passion fruit and horseradish risotto*

### Fischpfanne «Stella Maris»

Orkney Frischlachs, Jakobsmuschel, Kabeljau, Riesenkrevette & Calamari,  
Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & Gemüse

49

*Fish Pot Pourri «Stella Maris»*

*Orkney salmon, scallop, cod fish, king prawn & calamari,  
Noilly Prat fish cream sauce, basmati rice & vegetables*

# KÄSE & DESSERTS

---

## CHEESE & DESSERTS

<b>Käseauswahl</b>	19
Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit traditionellem sardischen Früchtebrot „pane di Sapa della nonna“	
<i>Cheese selection</i> <i>Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts &amp; traditional sardinian fruit bread called "Pane di Sapa della nonna"</i>	
<b>Flan de Caramel Classique</b>	13
Flan mit Karamell-Topping & frische Früchte	
<i>Classic flan de caramel</i> <i>Flan with caramel coat &amp; fresh fruits</i>	
<b>Safraniertes Passionsfruchtparfait Glacé</b>	14
Safraniertes geeistes Passionsfruchtparfait, Meringues & saisonale Früchte	
<i>Iced safron passionfruit parfait</i> <i>Iced safron passionfruit parfait, meringues &amp; seasonal fruits</i>	
<b>Mohnmousse mit weisser Schokolade und Orangen-Kumquatkompott</b>	16
Mohnmousse mit sommerlichem Früchtekompott & knusprigem Streusel	
<i>Poppy seed mousse with orange kumquats compote</i> <i>Poppy seed mousse with orange kumquat compote &amp; crispy crumbles</i>	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	17
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	
<i>Hot chocolate cake</i> <i>Little chocolate cake with a melting chocolate heart &amp; vanilleicecream</i>	
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	
mit Vanilleeis	11/14
mit Meringues	11/14

Unsere Glaces und Coupes finden Sie in einer separaten Karte.  
Bitte verlangen Sie diese bei unserem Serviceteam  
Our ice cream creations are listed seperatly. Please ask your waiter to for the card.

# SÜSSE SHERRYS ZU KÄSE & DESSERTS

---

		2 cl	4 cl
E	<b>RARE CREAM SHERRY „SUPERIOR“ – Vol 19.5%</b>	4	8
	<p>Cream Sherry ist eine Verbindung aus Oloroso &amp; dem Wein aus der Pedro Ximénes Traube. Süß &amp; komplex in seinen Aromen. 10 Jahre Reifung. <i>Cream sherry is an assemblage of Oloroso &amp; the sweet wine from the Pedro Ximénes grape.</i></p>		
F	<b>EAST INDIA SOLERA – Vol 20%</b>	4	8
	<p>Süsser Sherry aus Oloroso &amp; der süßen Pedro Ximénes Traube. Grosse geschmackliche Fülle von reifen Früchten. Lagerung 15 Jahre. <i>Sweet sherry with a beautiful taste complexity of mature fruit. An assemblage of Oloroso &amp; the sweet wine of the Pedro Ximénes grape. Maturation 15 years.</i></p>		
G	<b>RICH OLOROSO SHERRY AÑADA 1997 – Vol 20%</b>	4	8
	<p>Ein Vintage Sherry aus einer Palomino Traube lagert vor seiner Abfüllung 17 Jahre im Fass. Weiche, süsse Aromen von Datteln und gedörrten Aprikosen. <i>A vintage sherry of Palmino grapes with a maturation of 17 years. Smooth aromas of dates &amp; apricot.</i></p>		
H	<b>PEDRO XIMÉNEZ MURILLO – Vol 17%</b>	4.50	9
	<p>Spektakulärer unaufdringlicher Geschmack mit langem Abgang, der an Feigen, Datteln, Rosinen &amp; Lakritze erinnert. 30 Jahre Reifung. <i>Spectacular sherry with a wide range of flavours remembering figs, dates, raisin &amp; liquorice. 30 years of maturation.</i></p>		

# PREISE

---

## PRICES

Alle Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inklusive 8 % MwSt.

*All prices are stated per Person, in CHF and are VAT included.*

## PRODUKTE HERKUNFT

---

Rind	CH, Australien**, USA **
Kalb	CH, Niederlande
Geflügel	CH, Frankreich, Ungarn
Lamm	Australien **, Irland
Wild	CH, EU, Neuseeland
Lachs	Schottland
Krevetten	Wildfang Asien
Jakobsmuscheln	USA
Wild	Österreich / Bayern / New Zealand

\*\*\*) Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein