

ZUM TEILEN

- Gebackene Champignons**
Mit hausgemachter Sauce Remoulade.
- Guacamolé-Olé-Olé**
Genussgewinn mit knusprigem Brot.
- Luegete Tour d'Horizon**
Köstlichkeiten im Panorama. Mit Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knusprigem Brot.
- Mortadella mit Trüffel und Straciatella di Burrata**
Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciatella Creme, Brot
- Mini Käsefondue vom Gstaad Palace**
Bestes Käsefondue, nach Geheimrezept von Franz Fäh, mit Brot

ZUM STARTEN

- Lauwarme Crevetten** 24.-
Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum.
- Luegetensalat** 14.50
Knackig-frischer Salat mit Früchten und Kernen.
- Herbstlicher Gemüsesalat** 18.-
Kefen, Kürbis, Granatapfel, Federkohl und Mandeln.
- Handgeschnittenes Rindstatar** 26.-/39.-
Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot.
- Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck** 19.-/17.-
Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons
- Crevetten-Cocktail classique** 24.50
Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado.
- Kürbiscremesuppe** 14.-
Cremig, wohlig warm und gesund, mit Kernen.
- Vitello mediterrano** 22.-/34.-
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Gemüse vinaigrette, Zitrone und Kräutern.
- Sautierte Pilze mit Kräutern** 24.-
Eierschwämmli oder Steinpilze mit Brot je nach Saison

ZUM GENIESSEN

- Rindsfilet Tournedos fabulosos, Ojo de Agua 200 g** 62.-
Von Dieter Meyers Estancia in Argentinien. Mit Gemüse und wahlweise Jus, Café de Paris oder Chimichurri.
- Kalbs Cordon Bleu** 48.50
Ein Must! Mit rezentem Bergkäse, Bauernschinken
- Riesen-Pastetli**
Die feinen, heissgeliebten Blätterteigchübeli, einfach in gross
- Mit Kalbsgeschnetzeltem 48.-
Mit Brätchügeli und Pilzen 29.-
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 44.50
Flach geklopft, hoch gelobt. Mit Preiselbeeren und Zitrone.
- Züri-Gschnätzlets** 52.-
Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Butter Rösti.
- Felchen Knusperli aus dem Zürichsee** 34.50
Frisch gefischt vom Berufsfischer, vor Ort geknusperlt, mit Tartaresauce
- Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art»** 39.-
Gefischt von unserem Züri-seefischer Adrian Gerny, serviert mit Mandelbutter.
- Maccheroni mit Trüffelrahmsauce** 34.-
Mit frischem schwarzem Trüffel. Ein Gedicht!
- Maccheroni al Vodka** 25.-
Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflocken.
- Herbstlicher Risotto mit Pilzen** 32.-
verschiedene Pilze, Straciatella di Burrata und Parmesan.
- Spinat - Ricotta Ravioli** 23.-/33.-
Der Klassiker, an Salbei Butter.
- Swiss Wagyu Beef Burger** 38.-
Swiss Wagyu aus Sevelen, St. Gallen im Brioche Bun mit Haussauce, Salat, Tomaten und Zwiebeln

Dazu gibts: Cervo Fries mit Trüffel Flavour 14.50, Pommes Frites 8.-, hausgemachte Spätzli 8.-, Saisonales Gemüse 8.-
Weissweinrisotto 8.-, Butterrösti 12.- Beilagensalat 8.-

DESSERT

- Meringue** 9.-
So süss, so sensationell. Mit Doppelrahm.
- Vermicelles mit Meringue und Doppelrahm** 13.-
Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm.
- Bananen-Split** 15.-
Ein klassischer Genuss, den man haben muss.
- Flüssiges Schokoladenküchlein** 16.-
So viele Gründe für eine Sünde. Mit Sauerrahmglace.
- Riesen-Crèmeschnitte** 26.-
Ein grosses, luftiges Traumschloss für zwei oder mehr.
- Caramelchöpfli** 14.50
Bizzli gwaggle gehört dazu. Mit Schlagrahm.
- Tarte tatin à la Lulu** 19.-
Klassisches Apfelgebäck mit herrlichem Vanilleglace.
- Glacchübeli vom Schlattgut** 6.90
Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürichsee.

SCHAUMWEINE

| | | |
|--|--------|--------------|
| Vivus Rosé brut | 0.1 l | 10.50 |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) | 0.75 l | 74.- |
| <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> | | |
| Prosecco Millesimato | 0.1 l | 9.50 |
| Furlan, Valdobbiadene (I) | 0.75 l | 69.- |
| Glera | | |
| Fischer's Fritz Champagner | 0.1 l | 16.- |
| Soutiran, Champagne (F) | 0.75 l | 110.- |
| <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> | | |
| Petite Fleur de Miraval | 0.1 l | 21.- |
| Fleur de Miraval, Champagne (F) | 0.75 l | 150.- |
| <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> | | |

WEISSWEINE

| | | |
|--|--------|--------------|
| Insel Ufnau's Riesling Sylvaner | 0.1 l | 8.- |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) | 0.75 l | 56.- |
| <i>Riesling Sylvaner</i> | | |
| Blanc de Village Seminar Künsnacht | 0.1 l | 9.50 |
| Weingut Diederik, Künsnacht (CH) | 0.75 l | 65.- |
| <i>Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris</i> | | |
| Petite Chablis | 0.1 l | 9.50 |
| Domaine Durup, Chablis (F) | 0.75 l | 66.- |
| <i>Chardonnay</i> | | |
| Le fabuleux Sauvignon Blanc de Lulu | 0.1 l | 7.50 |
| Vini de Lorenzi, Friaul (I) | 0.75 l | 52.- |
| <i>Sauvignon Blanc</i> | | |
| Grüner Veltliner Caractère | 0.1 l | 8.- |
| Weingut Weszeli, Kamptal (A) | 0.75 l | 58.- |
| <i>Grüner Veltliner</i> | | |
| Riesling Feinherb | 0.1 l | 9.- |
| Weingut Wegeler, Mosel (D) | 0.75 l | 63.- |
| <i>Riesling</i> | | |
| Chardonnay Les Noisetiers | 0.1 l | 18.- |
| Kistler Vineyards, Sonoma Coast (US) | 0.75 l | 130.- |
| <i>Chardonnay</i> | | |
| Mâcon - Verzé Les Chênes | 0.1 l | 18.- |
| Domaines Leflaive, Burgund (F) | 0.75 l | 125.- |
| <i>Chardonnay</i> | | |

APERITIF

| | | |
|---|-------|-------------|
| Gespritzter süss/sauer | 0.2 l | 9.50 |
| Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz | 0.2 l | 14.- |
| Heino - grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda | 0.2 l | 18.- |
| Campari, Jsotta weiss/rot | 4 cl | 11.- |
| Averna | 4 cl | 11.- |
| Negroni | 9 cl | 16.- |

BIER

| | | |
|-----------------------------------|--------|-------------|
| Einsiedler offen / Panaché | 0.3 l | 5.50 |
| | 0.5 l | 9.- |
| Maisgold | 0.33 l | 6.50 |
| Einsiedler dunkel | 0.33 l | 6.50 |
| Einsiedler alkoholfrei | 0.33 l | 6.50 |
| Einsiedler Weizen | 0.58 l | 9.- |

KAFFEE & TEE

| | | |
|-------------------------------|--|-------------|
| Espresso | | 5.- |
| Kaffee | | 5.50 |
| Schale oder Cappuccino | | 6.- |
| Tee, Ovi oder Schoggi | | 5.- |

ROSÉWEINE

| | | |
|---|--------|-------------|
| Insel Ufnau's Federweisser | 0.1 l | 9.- |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) | 0.75 l | 59.- |
| <i>Pinot Noir</i> | | |
| Miraval | 0.1 l | 10.- |
| Brad Pitt & Marc Perrin, | 0.75 l | 69.- |
| Côtes de Provence AOC (F) | | |
| <i>Grenache</i> | | |
| Whispering Angel | 0.1 l | 11.- |
| Château D'Esclans, Côtes de Provence (F) | 0.75 l | 77.- |
| <i>Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache</i> | | |

ROTWEINE

| | | |
|---|--------|--------------|
| Insel Ufnau's Pinot Noir | 0.1 l | 9.- |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) | 0.75 l | 59.- |
| <i>Pinot Noir</i> | | |
| Insel Ufnau's Bordeaux Blend | 0.1 l | 9.50 |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) | 0.75 l | 66.- |
| <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec</i> | | |
| Merlot-Cabernet | 0.1 l | 11.50 |
| Barbara & Markus Weber, Turmgut Erlenbach (CH) | 0.75 l | 80.- |
| <i>Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin</i> | | |
| Treggiaia | 0.1 l | 9.50 |
| Villa Bibbiani, Toskana (I) | 0.75 l | 66.- |
| <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> | | |
| Marciliano | 0.1 l | 14.- |
| Tenuta Marciliano, Umbria (I) | 0.75 l | 95.- |
| <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i> | | |
| Trus Reserva | 0.1 l | 13.- |
| Bodegas Trus, Ribera del Duero (E) | 0.75 l | 89.- |
| <i>Tempranillo</i> | | |
| La Dame de Montrose | 0.1 l | 15.- |
| Chateau Montrose, Saint - Estèphe (F) | 0.75 l | 105.- |
| <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> | | |
| Geyserville Alexander Valley | 0.1 l | 13.- |
| Ridge Vineyards, Sonoma County (US) | 0.75 l | 90.- |
| <i>Zinfandel</i> | | |

DIGESTIF

| | | |
|-------------------------------------|------|-------------|
| Grappa Berta Nibbio | 2 cl | 8.- |
| Grappa Berta La Musa Amarone | 2 cl | 11.- |
| Grappa Tre Soli Tre | 2 cl | 18.- |
| Limoncello | 4 cl | 9.- |

ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---------|-------------|
| Crodino | 0.175 l | 6.50 |
| Ginger Beer alkoholfrei | 0.33 l | 6.50 |
| Tonic Water, Bitter Lemon | 0.2 l | 5.50 |
| Heino alkoholfrei | 0.2 l | 13.- |
| Dolce Spritz | 0.2 l | 13.- |
| Gin Tonic alkoholfrei | 0.2 l | 15.- |
| Wasser mit und ohne Sprudel | 0.5 l | 5.50 |
| | 1.0 l | 9.50 |
| Hausgemachter Eistee | 0.3 l | 6.- |
| | 0.5 l | 8.50 |
| Coca Cola / Zero Rivella rot / Sinalco | 0.33 l | 5.50 |
| Apfelsaft / Schorle / Sprite | 0.3 l | 5.- |
| Sirup | 0.3 l | 1.50 |