

Zum Start

<p><i>Gegrilltes Mark</i> Mit Chimichurri - Rucola - Knoblauchbaguette</p>	<p>14.50</p>
<p><i>Fritto-Misto</i> Kleine pikante Grillgemüse Auberginen-Tatar - Knoblauchbaguette</p>	<p>16.80</p>
<p><i>Grill-Jakobsmuscheln mit Kaffeerub</i> Auf Linsensalat mit Mangowürfel</p>	<p>22.00</p>
<p><i>Kastaniencreme-Suppe mit Wildschwein-Rohschinken</i> Und Feigen-Bruschetta</p>	<p>17.00</p>
<p><i>Nüsslisalat Wilderer</i> Mit Pilzen – Speck - Ei - Croutons</p>	<p>14.50</p>
<p><i>Nüsslisalat an Honig-Senfdressing</i> Mit geschwenkten Kalbsmilken an Haselnussöl</p>	<p>17.80</p>
<p><i>Rinds-Tatar</i> Gewürzt nach Ihrem Gusto Mit Whisky oder Cognac plus + Fr. 4.00</p>	<p>Vorspeise 22.50 Kleine Port 29.00 Portion 37.50</p>
<p><i>Kalbs-Tatar</i> Mit Kräutersalat und Senfcreme Frischem Meerrettich - Kapern – Ei</p>	<p>Vorspeise 22.50 Kleine Port 29.00 Portion 37.50</p>

Fleischlos

<p><i>Linguine mit Pesto-Grillgemüsen</i> Mit Philadelphia und tasmanischem Bergpfeffer - Auberginen-Tatar</p>	<p>28.00</p>
<p><i>Haselnuss-Feigen-Risotto - Stangensellerie + Kürbis</i> Mit mariniertem + caramelisiertem Formaggini</p>	<p>28.00</p>

Vom Holzkohle-Grill GreenEgg Glut-F(r)isch

Jakobsmuschel - Seeteufel - Hummerschwanz 49.00
Auf Selleriepüree - Grillgemüsen und Risotto

Linguine Marseillaise
In einer Hummer-Bouillabaisse 34.00
Mit geschwenkten und gegrilltem Hummerschwanz

Thuna-Steak *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill* 45.00
Pikante Limetten-Koriander-Pesto
Auf Selleriepüree und Reis

Seeteufelmedaillons - Fritto Misto 42.00
Chimichurri - Kleine pikante Grillgemüse - Kartoffeln in Olivenöl
Auberginen-Tatar - Knoblauchbaguette
Und Reis

Swiss-Alpine Lachs *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill* 39.50
Ab Zedernholz - Mit Zitronen-Hollandaise
Auf Rösti mit Lauch und Kürbisgemüse

Zanderfilet gebacken *Sauce Remoulade* 39.00
Blattspinat
Mit Reis oder Salzkartoffeln

Zanderfilets in Thymianbutter mit Herbstpilzen 42.00
Auf Selleriepüree + Kürbisgemüse
Mit Reis oder Salzkartoffeln

Meerfisch-Braisiere

Thuna - Jakobsmuschel - Seeteufel - Hummerschwanz - Fritto Misto
Mit Zitronen-Hollandaise - Trüffelmayonaise - Chimichurri
Auberginen-Tatar - Knoblauchbaguette
Auf herbstlichen Grillgemüsen *ab 2 Personen pro Person* 56.00

Empfehlung

Rehschnitzel an sämiger Kirsch-Rahmsauce

Mit herbstlichem Gemüse - Apfel + Marroni *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill* 42.00
Und Spätzli

Hirsch-Racks mit Nusskruste

Und Gewürzhonig-Dörraprikosen *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill* 44.50
Auf Grappa-Risotto

Aaretaler Rehpfeffer

Mit Orangen-Rotkraut - Apfel + Marroni 38.00
Und Spätzli

Entrecôte (Austr) ca. 220gr auf gegrilltem Markbein

Grillgemüse - Chimichurri *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill* 46.50
Nyffi`s Clubsauce - Rucola - Knoblauchbaguette
Und Rösti

Osso-Bucco Cremolata

Mit herbstlich bunten Gemüsen 36.50
Und feine Linguine

Rindsfiletstreifen (Austr) Woronoff

An pikanter Vodka-Rahmsauce 39.00
Blattspinat
Und Spätzli

Chateaubriand (Austr) vom heissen Stein

Sauce Béarnaise + Pikante Clubsauce *Ab GreenEgg Holzkohle-Grill*
Mit Gemüsen und Pommes frites *ab 2 Personen pro Person* 57.00