

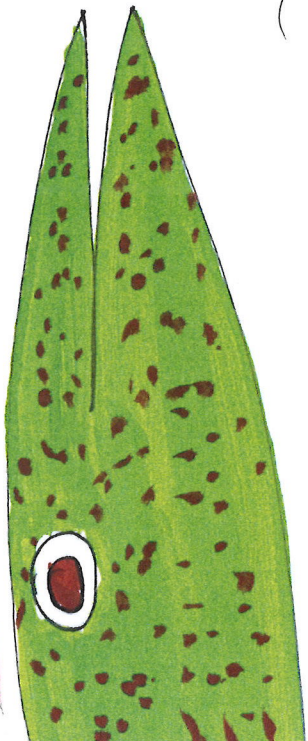
Kürbisrahmsuppe mit knusprigen Croutons 14.80
Freiland Nuss Salat. Bio Landei und
gebratener Sped. Jume 19.80

Chèvre diand picanda mit Feigen, geröstete
Kernen, Chanterelles und Zuckerrübe Salat 22.80

Podiertes Landei vom Bauernhof,
Légumes nigoise, knuspriger Toast
und trufe noire 21.80

Arroado. Grevettes msc. Jauce Tivori 23.

Tatar de bœuf Jume. Toast. Beurre
23.- / 37.-





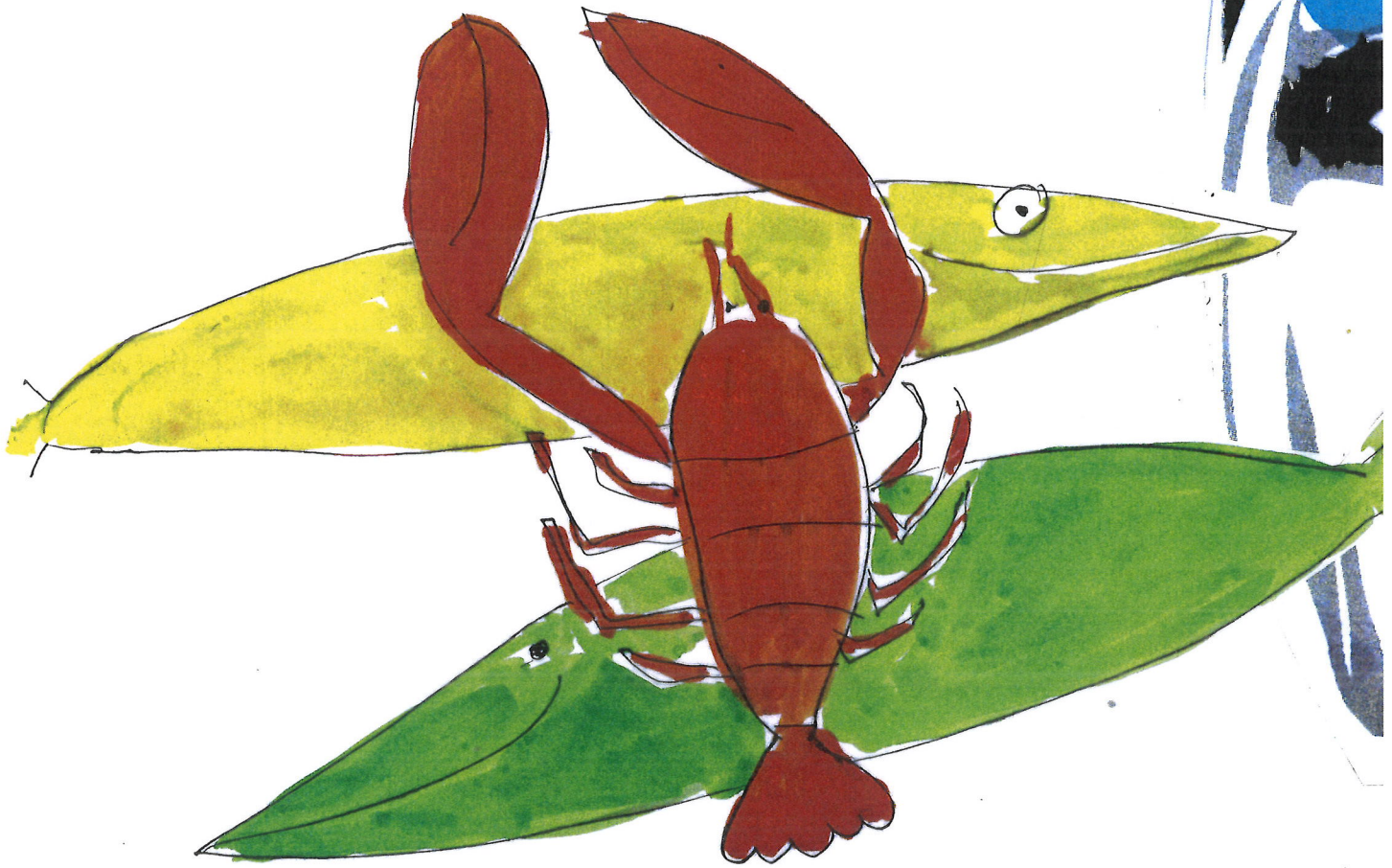
Herbstliche Gemüse mit Spätzli maison,
Rotkraut, Naroni, Rosenkohl,
Kürbis Gemüse und sämige
Pilz Cirsium Sauce 35.-

Spaghetti al sugo di pomodoro & Basilico 24.80



Spitzkohl - Roulade mit weissen Bohnen,
Brombeeren und Narettich 32.80

...beweisen die Ims bei Lumenträgigkeiten und Atmungs-
 ...



Kotelette vom St. Moritzer Hirsch. Rosen-
 Kohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-
 Birne. Spätzli Naidow. Kräftiger
 Perlotjus 48.50

Coq au vin à notre façon. Herbut Ciche
 Gemüse. Risotto bianco. Truffe noire 45.80

Tourne dos de bœuf (irland) Café de Paris
 Pommes allumette 59.80 / 74.-
 + bunte Gemüseprättli 8.50



Print: Rindli. Gold-Birnrose. Zürich

- 10 diertes Telchen filet (CH)
Zuger-Art mit Churützi, Weisswein
und Rahm. Risotto bianco und
herbstliche Gemüse 43.80
- Grade Cod fillet (HOLLAND) Terriyaki,
Vegetables, Jasmin Reis mit COCO-
raspel 45.80

Chefs: Narcis Langer
Michael Zimmermann
Gastgeber: Nathe Lüssi. Despina Lidiropoulou
Sept. 2025 Thomas Krebs.



Crème brûlée 14.-

Warme, belgische Waffeln mit
dunkler Tschudin-Schokoladensauce,
Vanille glacé und Schlagsahne 11.80
pur au chocolat Tschudin 9.80

~~GLACÉ~~
Vanille Bourbon. Chocolat. Café.
Sahne

WORBET

Limon. Mango. Ananas. Aprikose

Hotto gato al café! 11.-