

## **Wild auf Wild?**

**Game for something from the wild? / Une furieuse envie de gibier? / Voglia di selvaggina?**

### **Vorspeisen / Appetizers / Entrées / Primi**

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Croûtons 9.50

*Cream of pumpkin soup with amaretto croutons*

**Velouté de potiron aux croûtons d'Amaretti**

Crema di zucca con crostini di amaretti

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen und Apfelstreifen 13.50

an einem Kürbisdressing

*Lamb's lettuce salad with sautéed wild mushrooms and apple strips  
in a pumpkin dressing*

**Salade de mâche aux champignons des bois sautés et**

**tranches de pomme, avec une sauce au potiron**

Insalata di noci con funghi di bosco saltati e bastoncini di mela  
con condimento alla zucca

Hirschrohschinken mit frischen Feigen, Datteln 15.50

und einem herbstlichen Salatbouquet

*Cured venison ham with fresh figs and dates  
and an autumnal salad bouquet*

**Jambon cru de cerf avec des figues fraîches, des dattes**

**et un bouquet de salade d'automne**

Prosciutto crudo di cervo con fichi freschi, datteri  
e bouquet di insalate autunnali

Eierschwämmli ravioli 16.50

an einer leichten Salbeibutter mit Preiselbeeren

*Chanterelle ravioli in sage butter with lingonberries*

**Raviolis aux chanterelles sur un beurre de sauge avec des airelles**

Ravioli di funghi finferli conditi con burro e salvia, serviti con mirtilli rossi



## Hauptgerichte

### Main courses / Plats principaux / Pietanze principali

<p>Wild-Hamburger mit Rotkraut, gebratenen Pilzen und Hirschrohschinken in einem Brezel-Bun, dazu Pommes Frites <i>Wild game hamburger with red cabbage, sautéed mushrooms, and cured venison ham in a pretzel bun with a side of French fries</i> <b>Burger de gibier avec chou rouge, champignons sautés et jambon cru de cerf, dans un bun de bretzel, avec des pommes frites</b> Hamburger di selvaggina con cavolo rosso, funghi in padella e prosciutto crudo di cervo in pretzel bun, con contorno di patatine fritte</p>	26.00
<p>Perlhuhnbrust mariniert mit Honig und Thymian dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glacierte Marroni <i>Breast of guinea fowl marinated with honey and thyme with spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, and glazed chestnuts</i> <b>Suprême de pintade mariné au miel et au thym, accompagné de spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés</b> Petto di faraona marinato con miele e timo con Spätzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e marroni glassati</p>	29.00
<p>Saltimbocca vom Wildschweinfilet an einer Kürbiskernsenfsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glacierten Marroni <i>Saltimbocca of wild boar fillet in a pumpkin seed-mustard sauce served with spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, and glazed chestnuts</i> <b>Saltimbocca de sanglier avec sa sauce moutardée aux graines de courge, accompagné de spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés</b> Saltimbocca di filetto di cinghiale con salsa di senape ai semi di zucca serviti con Spätzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e marroni glassati</p>	33.00
<p>Rehschnitzel an einer Preiselbeerensauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni und einem Preiselbeerapfel <i>Escalope of venison in a lingonberry sauce served with spätzle, red cabbage, and Brussels sprouts, glazed chestnuts, and a lingonberry apple</i> <b>Escalope de chevreuil et sa sauce aux airelles, servie avec des spätzlis, du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons glacés et une pomme aux airelles</b> Scaloppina di cervo con salsa di mirtilli rossi servita con Spätzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, marroni glassati e mela ai mirtilli rossi</p>	<p>½ 36.00 42.00</p>

## **Der süsse Abschluss**

**The Sweet Finale / Une douceur pour finir / Per finire in dolcezza**

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Rum 10.50  
serviert mit Sauerkirschglacé

*Kaiserschmarrn sweetened shredded pancakes with raisins and rum served with sour cherry ice cream*

**«Kaiserschmarrn» (crêpes spéciales) aux raisins secs et au rhum, servis avec un sorbet à la griotte**

Kaiserschmarrn con uvetta e rum, servito con gelato all'amarena

Zwetschgen-Terrine im Strudelteig knusprig gebacken 12.50

*Plum terrine in crisp-baked strudel dough*

**Terrine de quetsches dans une pâte à strudel croustillante**

Terrina di prugne al forno in pasta di strudel croccante

Fleischherkunft: Österreich und Deutschland

*Meat sourced from: Austria and Germany*

**Origine de la viande: Autriche et Allemagne**

Provenienza della carne: Austria e Germania

**Zum Anfang...****To start... / Pour commencer... / Per iniziare...**

- |   |       |
|---|-------|
| <p>Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen<br/>an unserem Hausdressing<br/><a href="#">Colourful leafy salad with roasted pumpkin seeds<br/>tossed in our house dressing</a><br/><b>Méli-mélo de salade parsemée de graines de courge grillées<br/>et assaisonnée de notre vinaigrette maison</b><br/>Insalata a foglia multicolore con semi di zucca tostati<br/>con condimento della casa</p>   | 8.50  |
| <p>Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten<br/>an unserem Hausdressing<br/><a href="#">Mixed salad with various leafy and vegetable salads<br/>tossed in our house dressing</a><br/><b>Salade mêlée avec petits légumes et salade verte,<br/>assaisonnée de notre vinaigrette maison</b><br/>Insalata mista con verdure, insalate a foglia e insalate di verdure<br/>con condimento della casa</p>  | 9.50  |
| <p>Ruchbrotsscheiben mit Pfeffer-Portwein-Raclettekäse<br/>serviert mit Braumeister-Rohschinken auf einem Salatbeet<br/><a href="#">Sliced whole grain bread with pepper-port wine Raclette cheese,<br/>served with Braumeister cured ham on a bed of salad</a><br/><b>Tartines de pain bis garnies de raclette au poivre et au porto,<br/>servies avec du jambon cru Braumeister, sur un lit de salade</b><br/>Fette di pane rustico con formaggio raclette, pepe e porto,<br/>servito con prosciutto crudo Braumeister su letto di insalate</p> | 14.50 |
| <p>Agnolotti Sovrano<br/>an einer Kürbiskernsauce mit gehobelter Belper Knolle<br/><a href="#">Agnolotti Sovrano ravioli<br/>in a pumpkin-seed sauce with Belper Knolle cheese shavings</a><br/><b>Agnolotti Sovrano<br/>dans une sauce aux graines de courge, avec des copeaux de Boule de Belp</b><br/>Agnolotti Sovrano<br/>con salsa di semi di zucca e scaglie di formaggio Belper Knolle</p>  | 16.50 |

Crevettensalat mit Avocado- und Mangostücken 16.50  
 dazu knackige Blattsalate an weisser Balsamico-Vinaigrette  
*Prawn salad with avocado and mango slices*  
*with a crispy leaf salad tossed with white balsamic vinaigrette*  
**Salade de crevettes à l'avocat et à la mangue,**  
**accompagnée de salade verte croquante sur une vinaigrette au balsamique blanc**  
 Insalata di gamberi con avocado e mango  
 servita con insalata a foglia croccante e vinaigrette di balsamico bianco

Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, ½ 18.50  
 serviert mit einem kleinen Salatbouquet, 28.00  
 Zwiebeln, Toast und Butter  
*Beef Tartare (seasoned to your taste),*  
*served with a small side salad,*  
*onions, toast and butter*  
**Tartare de bœuf assaisonné à votre goût**  
**servi avec un petit bouquet de salade,**  
**oignons, toast et beurre**  
 Tartare di manzo condita a piacere  
 servita con piccolo bouquet di insalatine,  
 cipolle , toast e burro

## **Aus dem Suppentopf**

### **From the soup pot / Côté potages / Zuppe**

Rindsbouillon mit Steinpilz-Eierstich und Cognacessenz 9.50  
*Beef bouillon with porcini mushroom egg bites and essence of cognac*  
**Bouillon de bœuf avec royale aux cèpes et essence de cognac**  
 Brodo di manzo con stracciatella di uovo ai funghi porcini ed  
 essenza di cognac

St. Galler Weisswein-Käsesuppe mit Birnen 9.50  
*St. Gallen white wine and cheese soup with pear*  
**Soupe saint-galloise au fromage et vin blanc, avec des poires**  
 Zuppa di formaggio al vino bianco di San Gallo e pere

## Hauptgerichte

### Main courses / Plats principaux / Pietanze principali

NewStar Rindfleischburger im Rustico-Brötchen 26.00  
mit Zwiebeln, Speck und einer würzigen Cocktailsauce,  
serviert mit Pommes-Soufflés

*NewStar beef burger in a rustic bun*

*with onions, bacon, and a flavourful cocktail sauce, served with pommes soufflés*

**Burger de bœuf NewStar dans un pain Rustico  
avec oignons, lard et une sauce cocktail épicée, servi avec des pommes soufflées**

Hamburger di manzo NewStar in panino rustico

con cipolle, speck e salsa cocktail speziata, servito con soufflé di patate

Gebratene Maispouardenbrust mit Sesam-Honigkruste 24.00  
serviert mit Asia-Gemüsenudeln

*Roast corn-fed poulard breast with a sesame-honey crust*

*served on Asian vegetable noodles*

**Filet de poularde poêlé (élevée au maïs) en croûte de sésame  
et miel, servi avec des nouilles asiatiques aux légumes**

Petto di pollo allevato a mais in padella, in crosta di miele e sesamo

servito su tagliatelle di verdure asiatiche

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an einer Whiskeykaffeesauce ½ 33.00  
serviert mit Spätzli und Wintergemüse 46.00

*Pan-seared cubed beef in a whiskey-coffee sauce*

*served with spätzle and winter vegetables*

**Dés de filet de bœuf rosé et leur sauce whisky-café,  
servis avec des spätzli et des légumes d'hiver**

Cubetti di filetto di manzo rosa con salsa al caffè e whisky

serviti con Spätzli e verdure invernali

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce, ½ 32.00  
dazu goldgelbe Kartoffelrösti und Wintergemüse 41.00

*Veal strips in a mushroom cream sauce,*

*with golden-yellow potato rösti and winter vegetables*

**Emincé de veau et sa sauce crémeuse aux champignons,  
accompagné de röstis de pommes de terre dorés et de légumes d'hiver**

Bocconcini di vitello con crema di funghi champignon e panna,

serviti con rösti di patate dorati e verdure invernali

Rosa gebratenes Lammfilet mit einem Thymian-Jus	½	25.00
dazu Curry-Risotto und Wintergemüse		34.00
<i>Pan-seared fillet of lamb with curry-thyme jus with curry risotto and winter vegetables</i>		
<b>Filet d'agneau rosé et sa sauce curry au thym, accompagné d'un risotto au curry et de légumes d'hiver</b>		
Filetto di agnello rosa arrosto con salsa al timo e curry servito con risotto al curry e verdure invernali		

## **Fitnesssteller**

### **Health-conscious dishes / Assiettes fitness / Piatto fitness**

Wählen Sie Ihr Fleischstück mit Kräuterbutter, serviert mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing

*Select your cut of meat with herb butter, served with various leafy and vegetable salads tossed in our house dressing:*

**Choisissez votre viande avec son beurre aux herbes, servie avec une salade de petits légumes et une salade verte, le tout assaisonné de notre vinaigrette maison:**

Taglio di carne a scelta con burro alle erbe, servito con diverse insalate a foglia e verdure con condimento della casa:

Rosa gebratenes Lammfilet		34.00
<i>Pan-seared fillet of lamb</i>		
<b>Filet d'agneau rosé</b>		
Filetto di agnello rosa arrostito		
Maispoulardenbrust		21.00
<i>Corn-fed poulard breast</i>		
<b>Filet de poularde (élevée au maïs)</b>		
Petto di pollo allevato a mais		
Riesen-Crevetten		28.00
<i>King prawns</i>		
<b>Gambas</b>		
Gamberoni giganti		

## Aus dem Wasser

From rivers, lakes, and seas / Côté mer et lac / Pescato

Gebratene Riesencrevetten mit gebratenen Gemüsenudeln ½ 26.00  
 an einer Curry-Karottensauce 33.00

*Sautéed king prawns with fried vegetable noodles  
 in a curry-carrot sauce*

**Gambas sautées avec des nouilles sautées aux légumes, sur une sauce curry-carottes**

Gamberoni giganti con tagliatelle di verdure in padella  
 su salsa di carote al curry

Frisch gefangener Fisch nach Tagesangebot

(erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern nach dem aktuellen Tagesangebot)

*Fresh-caught fish of the day (please ask the wait staff for the fish of the day currently on offer)*

**Poisson fraîchement pêché selon l'offre du jour (notre personnel de service se**

**fera un plaisir de vous renseigner sur le poisson du jour figurant au menu)**

Pesce pescato di giornata in base alla disponibilità

(richiedere l'effettiva disponibilità al personale di servizio)

## Fleischlos

Vegetarian / Plats végétariens / Senza carne

Agnolotti Sovrano 21.50

an einer Kürbiskernsauce mit gehobelter Belper Knolle

*Agnolotti Sovrano ravioli*

*in a pumpkin-seed sauce with Belper Knolle cheese shavings*

**Agnolotti Sovrano**

**dans une sauce aux graines de courge, avec des copeaux de Boule de Belp**

Agnolotti Sovrano

con salsa di semi di zucca e scaglie di formaggio Belper Knolle

Röstipastetchen gefüllt mit knackigem Gemüse 23.50

einer leichten Trüffelrahmsauce

*Rösti potato pancake filled with crisp vegetables*

*in a light truffle-cream sauce*

**Galette Rösti farcie de légumes croquants,**

**avec une sauce crémeuse et légère aux truffes**

Sfogliatine di rösti con ripieno di verdure croccanti

con una leggera salsa di panna e tartufo



## **Süsses zum Schluss**

**Desserts / Et pour finir sur une note sucrée / Dolci per finire in bellezza**

Apfel-Clafoutis mit Ingwer und Kürbiskernen 10.50  
dazu eine Kugel Vanilleglacé

*Apple clafoutis with ginger and pumpkin seeds  
with a scoop of vanilla ice cream*

***Clafoutis de pommes au gingembre et aux graines de courge,  
accompagné d'une boule de glace à la vanille***

Clafoutis di mela con zenzero e semi di zucca servito con  
una pallina di gelato alla vaniglia

Zartschmelzendes Praline-Haselnussparfait 11.50  
mit Schokoladen-Crunchysauce

*Tenderly melting praline-hazelnut parfait  
with chocolate crunch sauce*

***Parfait fondant praliné-noisette  
et sa sauce crunchy au chocolat***

Parfait al pralinato di nocciola  
con salsa al cioccolato croccante

***Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeiter.***

***For allergen information on the individual dishes,  
please ask our professional service staff.***

***Pour obtenir des informations sur les allergènes des différents plats,  
veuillez vous adresser à notre personnel de service.***

***Per informazioni sugli allergeni nelle singole pietanze  
rivolgersi al nostro team dell'assistenza***

***Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken***

***All prices include 7.7% VAT and are listed in Swiss francs***

***Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA 7,7 % incluse***

***Tutti i prezzi IVA 7,7% inclusa e in Franchi Svizzeri***

***Fleischherkunft:***

***Meat sourced from: / Origine de la viande: / Provenienza della carne:***

*Beef = Ireland & Switzerland / Bœuf = Irlande & Suisse / Manzo = Irlanda & Svizzera*

*Poultry = France & Switzerland / Volaille = France & Suisse / Pollame = Francia & Svizzera*

*Pork and veal = Switzerland / Porc & veau = Suisse / Maiale & vitello = Svizzera*

*Prawns = Indian Ocean / Crevettes = Océan indien / Gamberi = Oceano indiano*

*Fish = Please ask the wait staff / Poisson = notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner / Pesce = si  
prega di richiedere l'effettiva disponibilità al personale di servizio*

*Lamb = Ireland / Agneau = Irlande / Agnello = Irlanda*