

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte in drei Menüs gegliedert. Aus diesen Menüs können Sie sich selbstverständlich auch einzelne Speisen individuell zusammenstellen. Noch eine kleine Herzensangelegenheit, wir tragen eine grosse Verantwortung im Bezug auf die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln. Sollten Ihnen die Beilagen beim Hauptgang einmal zu wenig sein, dürfen Sie gerne beim Service nachbestellen, sollte die Portion einmal zu groß sein packen wir den Rest gerne ein.

Ihre

Marie-Luise und Max Schraner mit dem gesamten Team

Aperitifempfehlung

Spritziger Mandarinen-Lillet Cocktail 14.-€

Mandarine, Lillet, Tonic und Sekt

Menü Gourmet

Gebeizter Forelle mit Variation von Zitrusfrüchten
und Kräuterdressing

29.-€

Hummerschaumsuppe mit Garnelen Samosa

16.-€

Loup de Mer mit Gnocchi, Artischocken und Chorizo

44.- €

oder

Zweierlei vom Kalb mit Risotto „Cacio e Pepe“,
confierter Schalotte und Kohlrösschen

44.-€

Karamellisierte Ananas mit Vanillecrème und Vanille-Haselnusscrumble

17.-€

Menü 4-Gang 95.-€

Menü 5-Gang (mit Loup de Mer als Zwischengang) 107.-€

**Gerne bieten wir zu allen Menüs eine korrespondierende Weinbegleitung an.
Für alkoholfreie Alternativen fragen Sie bitte unseren Service.**

Menü vegetarisch

Dreierlei vom Blumenkohl mit Sauce Gribiche

20.-€

Petersilienwurzelsuppe mit confierter Petersilienwurzel

15.-€

Ravioli mit Waldpilzen, Blattspinat und Mimoletteschaum

34.-€

Zitronentarte mit Mandarinsorbet

16.-€

Menü 4-Gang 78.-€

Schranners Klassiker

Gebratene Entenleber mit Brioche, Zwetschgen und Zwetschgensorbet

Vorspeise 32.-€ / Hauptgang 44.-€

Wirtshaus Menü

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei und Sesamgebäck

25.-€

oder

Hechtklösschen mit Gemüsejulienne und Weißweinschaum

25.-€

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen

10,50€

(Alternativ ist auch eine Rinderkraftbrühe mit Flädle möglich)

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat

38.-€

oder

Filet vom Skrei mit warmem Lauchmosaik,

Fischkrokette und Pommerysenf-Schaum

38.-€

Saint Maure mit Ananas-Chutney

15.-€

oder

Windbeutel mit Kaffée Crème und Kaffee-Eis

15.-€

Menü 4-Gang 78.-€

Menü 5-Gang (mit Saint Maure Ziegenkäse) 89.-€