

Zur Fintracht

MENÜ

Rauchlachsmousse

Brioche | Zwiebel Chutney
«Selbst kalt geräuchert vom Lostallos Lachs»

Kürbissuppe

Runde Poulet Krokette
«Wärmend im kalten Winter»

Duett vom Rind Filet und Braten
Salzige Kräuter Waffel | Karotten
«Das Beste vom Rind»

Winter Variation

Zimt Parfait | Blutorangenmousse
«Unsere Winter Dessertkreation»

Menü: 89

Für unsere Gemüseliebhaber

Gerne bieten wir ein Menü mit saisonalen und abwechslungsreichen Gemüsegerichten an, das speziell für Sie zusammengestellt wurde.

Wein Empfehlung Offenausschank

Chardonnay Selection | 8.2
Familie Schenk | Rudolfsingen | Zürich

TIAMO | 9.5
Montepulciano, Aglianico, Tintilia
Molise | Italien

Unsere Philosophie

Wir freuen uns, Ihnen mitzuteilen, dass unser Küchenchef Noah nach einer erfolgreichen Chemotherapie auf gutem Weg der Genesung ist. Während seiner Abwesenheit übernehmen Roland, Valentin und Vincent die Küche, um Ihnen weiterhin kulinarische Höhepunkte zu bieten.

Vielleicht erhaschen Sie schon bald einen Blick von Noah, wenn er uns zwischendurch unterstützt. Im nächsten Jahr wird er wieder vollständig bei uns sein.

Auch Annika und Benjamin sorgen im Service dafür, dass Ihr Besuch unvergesslich bleibt.

Besuch in der Küche

Besuchen Sie uns jederzeit in unserer Küche! Wir freuen uns, wenn Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen und sehen, wie Ihre Speisen mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Deklaration

Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Rindsfilet	Irland, Schweiz
Pulpo	Nordostatlantik
Lachs	Schweiz, Lostallos
Saibling	Schweiz, Bremgarten
Focaccia	Hausgebacken
Brot	Schweiz



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Zur Eintracht

STARTER

Rinds Tatar Trüffelbutter Essig Gemüse « Der Klassiker auch bei uns »	22
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Randen Variation Apfel Chutney « Leicht und erfrischend »	14
Gebratener Pulpo Rote Thay Currysauce Karotten « Bereits seit Jahren eine feste Grösse »	21
Eintracht Salat Nüsslisalat Speck Gebeiztes Eigelb Feigensendressing « Salat kann auch Spass machen »	15
Rauchlachsmousse Brioche Zwiebel Chutney « Selbst kalt geräuchert vom Lostallo Lachs »	19
Foie Gras der Schweiz Hühnerlebermousse Brioche Zwiebel Chutney « Huusgmacht und mit Sauternes abgerundet »	17
Kürbissuppe Runde Poulet Krokette « Wärmend im kalten Winter »	12 +5
Rote Thaicurrysuppe Zitronengrass Kokosmilch « Seit Rolands Lehre immer auf der Karte »	12

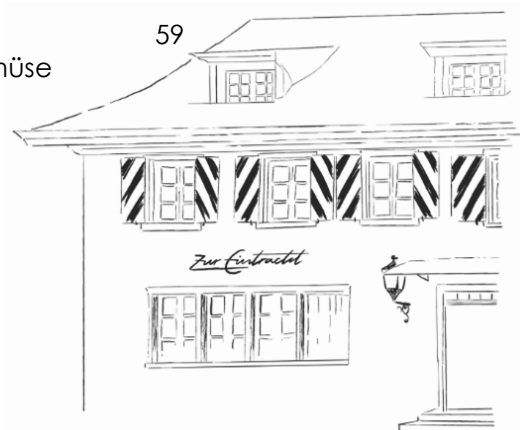


Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Zur Fintracht

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletgeschnetzertes Cognacrahmsauce Knöpfli Wintergemüse « Aus 20-jährigem Cognac »	49
Sunntigs Brate Rinds Schmorbraten Knöpfli Wintergemüse « Wie früher am Sonntag »	36
Geschmorte Schweins Kopfbäggli Valle Maggia Pfeffer Knöpfli Spitzkohl « 36 Stunden gegart und unglaublich Zart »	39
Sanft gegarter Saibling mit Hollandaise Salzige Kräuter Waffel Karottenvariation « aus Bremgarten im Aargau »	46
Pochierter Bündner Lostallo Lachs mit Hollandaise Ricotta Gnocchi Wintergemüse « Bei 48°C schonend gegart »	42
Schweins Cordon Bleu Appenzeller Käse Pommes Wintergemüse « Würzig und lecker »	34
Geschmorte Spitzkohl mit Hollandaise Salzige Kräuter Waffel Karotten « Das Wintergemüse schlecht hin »	29
«Reutlinger» Gemüsepastetli Cognacrahmsauce Wintergemüse « Unser Highlight für Gemüseliebhaber »	32
Rindsfilet «Rosini» Gebratene Entenleber Pommes Wintergemüse « Das Beste vom Rind »	59



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern