

parkhuus

vorweg

hausgemachter tofu (vegetarisch)

tofu natur, radieschenpesto, hüttenkäse, sauerrahmcrème, nüsslisalat

variation von schweizer randen

rote randen, fermentiert, puree, ravioli, gebacken, strudel

hauseigener gänseschinken von ostschweizer gänsen

gesalzen und getrocknet, gewürzapfel, blauschimmelkäse, finnenbrot knusprig gebraten

reh aus dem jonerwald

rücken fermentiert, graubündner sanddorn, rosenkohlsalat, rösti

brüggli lachsforelle auf züriseesteinen serviert

fermentiert, winterliche gewürze, adliswiler meerrettichsprossen, erbsensprossen, bratkartoffelsalat, senf-honig sauce, roggem-kartoffeltaschen

aus schweizer zucht

saiblingsfilet, hausgeräuchert, birnenchutney, dreierlei vom sellerie

vom schweizer oxsen

oxsenherzmostbröckli, pleos aus dem gotthard waldboden, perlzwiebeln, preiselbeeren

vom salatbeet

lokale blattsalate (vegetarisch)

schweizer blattsalate, ziegenkäse, baumnüsse, karamellisiert

mini lattich

romanasalat, schweizer speck, briochecroûtons, sbrinz-knoblauchdressing

aus dem suppentopf

topinamburcremèsuppe, hausgesalzener und geräucherter wacholderspeck, senfkresse

schweizer ribelmaisenten

kraftbrühe, wachtelei, pochiert wurzelgemüse, ententortelloni gebacken

18/32

20

28

27

29

28/54

25

16/24

18/28

19

20

von schweizer wäldern und weiden

schweizer bison

wir kaufen 2-3 mal im jahr ein ganzes tier von lokalen bauern. das fleisch wird durch ernst brönnimann, unserem hausmetzger veredelt. unser ziel ist es, alles von kopf bis fuss zu verarbeiten. handwerkskunst mit lokalen zutaten.

bison probier platte (fragen sie den kellner nach der täglichen auswahl)

vom metzger brönnimann

schweins rostbratwurst, holzofen-geröstet, parkhuus senf, handgeschnittene pommes frites

aus der ostschweiz

mistkratzerli, im rauch, rotweinschalotten, spinatwurzel, gebraten, neue kartoffeln, im holzofen gebraten

aus dem appenzell

halbe knusprige ribelmaisente, hängend über der holzkohle gegart, silserliserviettenknödel, bratapfel

von schweizer bauern

rinds short rib, geschmort, grilliert, bourbon bbq sauce, hausgemacht, schwarzwurzel aus dem berner seeland, kalettes, sautiert

vom arnold

kalbskotelett, im holzofen gebraten, 400gr, holzofengeröstetes wurzelgemüse, risotto terreni alla maggia

vom schweizer wasserbüffel

huft, vom holzkohlegrill, 190gr, zwiebelrelish

ragoût, geschmort, wurzelgemüse, pommes anna, kartoffelschalenchips

cuts vom schweizer limousin rind

entrecôte, vom holzkohlegrill, 200gr, zwiebelrelish
filet, vom holzkohlegrill, 190gr, zwiebelrelish

für 2 personen
dry aged t-bonesteak, vom holzkohlegrill, 750-800gr

butter: café de paris

kalte saucen: meerrettich sprossen-sahne, chimichurri, bourbon bbq

warme saucen: rotwein, senfrahm

im preis inbegriffen sind 1 sauce und 2 beilagen nach wahl

68

29

39

74

56

78

49

42

59

66

155

fleisch – und fisch los

hausgemacht

quinoa aus dem berner seesland, im teig gebacken, holzofen geröstete pleos vom escherwysplatz

aus dem römertopf

seeländer linsen, gekocht, randen, apfel karamellisiert, ziegenricotta

fisch und krustentiere

aus schweizer zucht

lachsforelle auf schweizer apfelholz, rosa gebraten
ribelmais polenta, gebraten,
randen, im holzofen geröstet, nussvinaigrette,
zitronen, hausgebeizt, meerrettichsprossen-sahne

egli vom säget

filet, im holzofen pochiert, butternusskürbispüree,
petersilienwurzel im holzofen geröstet, gremolata

aus der ganzen schweiz

tagesfisch

dazu

randen

im holzofen geröstet, randen, nussvinaigrette

schweizer champignons

im holzofen gebraten, gemischt, zwiebeln

wurzelgemüse

im holzofen geröstet, rüebli, sellerie,
petersilienwurzel, pastinake

blattspinat

sautiert, schalotten, sbrinz

schweizer kalettes

sautiert, kräuterspeck

petersilienwurzel

im holzofen geröstet, gremolata

kartoffeln

agriastock
hausgemachte thymiagnochi, gebraten
junge kartoffeln, geröstet

aus der ostschweiz

ribelmais polenta

aus dem tessin

risotto terreni alla maggia

34

34

49

47

tp

6