

parkhuus

vorweg

hausgemachter tofu (vegan) 18
im kohlrabi, waffelkartoffel, randengelee, stachelbeere, eingelegt

aus dem tessin (vegan) 22
risotto galetten, knusprig serviert, tomatensalsa, schwarzwurzel, trüffelöl hausgemacht

brüggli lachsforelle 28
lachsforelle, warm geräuchert, nüsslisalat, traubenvinaigrette, roggen-kartoffelbrötchen, tomatenschaum

aus dem zürisee, auf steinen serviert 27
schleie, mariniert, urwaldschinken, adliswiler meerrettichsprossen, kerbelsauerrahm, kaviar von der schweizer forelle, mini brioche

vom schweizer kalb 23/43
tatar, wachtelei, gebacken, tomatenmarmelade, thymian polenta, gebraten, zwiebelringe

aus dem zürisee 26
felchen, a l'escabèche, blaue kartoffeln, hüttenkäse, randenchips

von unseren lokalen partnern 28
parkhuus käse, kräuterspeck vom metzger brönnimann, snack gurken, rettich, süss-sauer, honigsenf, nussbrotcracker

aus dem appenzell 24
entenleber, kurz gebraten, demiglace, zwiebel, apfel, karamellisiert, toast

vom salatbeet

lokale blattsalate (vegetarisch) 16/24
schweizer blattsalate, gemüse, fermentiert, vollkornbrot

mini lattich 18/28
romanasalat, schweizer speck, brioche croûtons, sbrinz-knoblauchdressing

aus dem suppentopf

randen 18
bouillon, schweizer rindfleisch, sauerrahm, gemüse, dill

crèmesuppe von der schwarzwurzel 19
flussskrebis knusper aus dem genfersee

von schweizer weiden

aus dem appenzell 45
entenbrust, rosa gebraten, schwarzwurzelpüree, federkohl, karotten, winterjus

aus dem linthgebiet 42
schweinebauch, konfiert, aus dem holzofen, rahmwirsing, schmelzkartoffeln, senfrahm

vom arnold 78
schweizer kalbskotelett, 400g, im holzofen gebraten, thymian gnocchi, spitzkohl gebraten, jus,

filet vom kalb, kräuterspeck, vom holzkohlegrill, kohlrabi, glasiert, junges gemüse, blaue kartoffeln, jus

aus der ostschweiz 45
alpstein mistkratzerli, pastinake, glasiert, schweizer champignons, rotweinzwiebeln, kräuter kroketten

von schweizer bauern 56
rinds short rib, geschmort, gegrillt, bourbon bbq sauce, hausgemacht, schwarzwurzel püree, wurzelgemüse, perlzwiebeln

vom metzger brönnimann 29
bauernbratwurst, vom holzkohlegrill handgeschnittene pommes frites, parkhuus senf

cuts vom schweizer limousin rind

entrecôte, vom holzkohlegrill, 200gr, zwiebelrelish 59

filet, vom holzkohlegrill, 190gr, zwiebelrelish 66

tomahawk steak, vom holzkohlegrill, 750-800gr, zwiebelrelish für zwei personen 175

cut vom schweizer wasserbüffel

steak des tages tp

butter: café de paris, markbutter
kalte saucen: honig-dill-senf-sauce, chimichurri, bourbon bbq
warme saucen: rotwein, senfrahm

im preis inbegriffen sind 1 sauce und 2 beilagen nach wahl

von unseren partnern weltweit

tagesfisch aus internationalen gewässern tp

wagyu filet mittelstück, 9+, 190gr, vom holzkohlegrill aus australien 265

kann mit hormonellen sowie nichthormonellen leistungsförderern, wie antibiotika, erzeugt worden sein

fleisch – und fisch los

aus dem römertopf (vegan) 36
offene lasagne, pasta hausgemacht, linsen bolognese, wurzelgemüse, tomaten, sojaschaum, pilze, erbsensprossen

pasta (vegetarisch) 34
bio pappardelle von der martin stiftung, junger spinat, blauer schnee, schweizer pilze, baumnusspesto, schnittlauch, sbrinz

fisch und krustentiere

aus der zucht in lostallo im graubünden 49
lachs auf apfelholz, im holzofen, rosa gebraten, süsskartoffel fries, randen, glasiert, baumnuss gremolata, portulak, honig-dill-senf-sauce

egli aus dem zürisee 48
eglfilet meunière, gebraten, salzkartoffeln, spinat, sbrinz, dill-butter sauce

aus luzerner zucht 46
zanderfilet, sautiert, kräuterrisotto, federkohl, frittiert, mini randen, kaletten

aus der ganzen schweiz tp
tagesfisch

dazu 6

wurzelgemüse
pfälzer karotten, petersilienwurzel, pastinake

schweizer gemischte pilze
im holzofen gebraten, zwiebeln

blattspinat
sautiert, schalotten, sbrinz

romanesco
gekocht, butter, kräuter-mie de pain

wirsing
cremig

kartoffeln
bratkartoffeln, rote zwiebeln
kartoffelpüree
handgeschnittene pommes frites

pasta

gnocchi hausgemacht
bio pappardelle von der martinstiftung

aus dem tessin
risotto