

parkhuus

vorweg

hausgemachter tofu (vegetarisch) 18/32
rhabarber-jogurt, karotten-topinamburpüree
knusprige kartoffelspäne

schweizer gemüse (vegetarisch) 20
sauerrahm crème brûlée, radieschen, frühlingsrollen

aus dem emmental 28
büffelweichkäse, gegrillt, ribelmais gänsebrustschinken
basilikum gelee, dinkel croûtons

aus dem zürisee 27
rotaugensalat, rote zwiebeln, brunnenkresse,
sauerrahm, croûtons

zürisee karpfen auf steinen serviert 29
mariniert, urwaldschinken, eingemachte wassermelonenschale,
adliswiler meerrettichsprossen, erbsensprossen,
bratkartoffelsalat, senf-honig sauce

schweizer lamm 28/54
lammschinken, gesalzen, hausgeräuchert,
rösti, sauerrahm, senfeis

vom schweizer oxen 25
falsche jakobsmuschel, gegrillt, kräuter, knusprig,
zitronen, konfiert, püree

vom salatbeet

lokale blattsalate (vegetarisch) 16/24
schweizer blattsalate, hausgemachter kräuterfrischkäse,
im öl eingelegt

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

aus dem suppentopf

crèmesuppe von schweizer brunnenkresse,
brennnessel, sauerteigbrot croûtons

schweizer wasserbüffel 20
kraftbrühe, liebstockelpraliné, sauerklee

von schweizer wäldern und weiden

schweizer bison 68
bison probier platte (fragen sie den kellner nach der täglichen auswahl)

schweizer schwein 42
bauch, langsam gegart, auf holzkohle gegrillt, kartoffeln, geschmort,
lauch, blaue st. galler

vom metzger brönnimann 29
bärlauchbratwurstschnecke, auf holzkohle gegrillt,
parkhuus senf, handgeschnittene kartoffelspalten

aus der ostschweiz 39
im holzofen knusprig gebratenes schweizer mistkratzerli,
frühlingsgemüse, brunnenkressepesto

ostschweizer geflügel 59
aplstein poulet im ganzen von unserer rôtisserie
für zwei personen am tisch tranchiert

von schweizer bauern 56
rinds short rib, geschmort, grilliert, hausgemachte bourbon bbq sauce,
spinatwurzel, gebraten, spinat, kartoffel, im rauch serviert

vom arnold 78
kalbskotelett, im holzofen gebraten, 400gr,
saisonales gemüse, im holzofen gebraten,
rote zwiebeln, junge kartoffeln

vom schweizer wasserbüffel 49
huft, vom holzkohlegrill, 190gr, zwiebelrelish

cuts vom schweizer limousin rind

entrecôte, vom holzkohlegrill, 200gr, zwiebelrelish 59
filet, vom holzkohlegrill, 190gr, zwiebelrelish 66

für 2 personen 155
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

fleisch – und fisch los

aus dem römertopf 34
wirsingblätter, gefüllt, schweizer ricotta, wachtelei,
velouté, kartoffelstroh

hausgemacht 34
tagliatelle von der martinstiftung, bärlauchpesto,
tomaten, konfiert, sbrinzbrösel

fisch und krustentiere

aus schweizer zucht 49
lachsforelle auf schweizer apfelholz, rosa gebraten,
pak choi, gebraten, kartoffelspirale, gebacken,
petersiliengremolata, zitronen, hausgebeizt,
meerrettichsprossen-sahne

egli vom säget 47
filet, im holzofen pochiert,
karottenpüree, junge karotten, glasiert,
meerrrettich, schwarzwurzelchips

zander aus zürcher zucht 46
im holzofen gebraten, bärlauchrisotto,
radieschen, junglauch, gebraten

aus der ganzen schweiz tp
tagesfisch

dazu 6

schweizer pak choi
im holzofen geröstet, haselnussbrösel

schweizer gemischte pilze
im holzofen gebraten, zwiebeln

blattspinat
sautiert, schalotten, sbrinz

krautstiel
bunt, sautiert, kräuterbrösel

schweizer gemüse
saisonales gemüse, im holzofen gebraten,
rote zwiebeln, junge kartoffeln

kartoffeln
agriastock

teigwaren
bärlauchknöpfli

von der martinstiftung
gletscherhütli, glasiert

aus dem tessin
bärlauchrisotto