

# Mittagskarte

## Vorspeisen und Suppen

Pâté en Croûte „Rote Wand“

Kaltgerührte Preiselbeeren | Chutney

EUR 32

Rote Beete | Radicchio | Birne | Walnuss | Kren

EUR 24

Kalbstatar | Topinambur | Bergkäse | Schnittlauch

EUR 32 Vorspeise / EUR 42 Hauptspeise

Maronenschaumsuppe | Dörrrost | Ravioli

EUR 18

Geräucherter Aal | Sellerie | Apfel | Räucherfisch Velouté

EUR 28

Rindssuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

EUR 16

## Hauptspeisen

Hausgemachte Bratwurst des Tages

Zwiebelsauce | Kartoffelpüree

EUR 32

Gebratenes Lachsforellenfilet | Ajo Blanco | Spinat

Topfengnocchi

EUR 42

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Kaltgerührte Preiselbeeren

EUR 42

Gerösteter Kohl | Pilze | Togarashi

Marinierte Bittersalate

EUR 30

Gekochter Tafelspitz

Cremespinat | Röstkartoffeln | Apfelfren

EUR 38

Topfengnocchi | Kürbis | Grünkohl | Zuger Frischkäse

EUR 32

## Fondues

### Fondue Chinoise

Rindsfilet- und Kalbsfleischscheiben

Verschiedene Saucen | Blattsalate mit Hausdressing Mixed

Pickles | Knoblauch-Sauerteigbrot

Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

EUR 78

### Rote Wand Käsefondue

In Weißwein geschmolzener Zuger Alpkäse von der Zuger

Sennstube | Sauerteig-Brotwürfel | Junge Erdäpfel

Mixed Pickles | Preiselbeeren | Blattsalate mit Hausdressing

EUR 58

## Desserts

Hausgemachter Topfenstrudel | Vanillesauce

EUR 17

Buttermilchschmarren | Zwetschgenröster

EUR 28

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce

EUR 17

Beerenröster | Frischkäse | Mandeln | Nussbuttereis

EUR 19

## Unsere Philosophie: Nachhaltig & Regional

In unserer Küche stehen Nachhaltigkeit und Regionalität im Mittelpunkt. Rund 85% der verwendeten Lebensmittel stammen aus der Umgebung, wodurch wir die lokale Wirtschaft unterstützen und lange Transportwege vermeiden. Biologische Produkte prägen sowohl unsere Gerichte als auch das Weinsortiment – für authentische und natürliche Geschmackserlebnisse.

Lebensmittel sind für uns ein wertvolles Gut, mit dem wir sehr sorgsam umgehen: Ein innovatives Konzept hilft uns, Abfälle zu minimieren. Überschüsse werden entweder in Energie umgewandelt, zu wertvollem Kompost verarbeitet oder in unserem Culinary Lab zu neuen Spezialitäten, wie Misos, Sojasaucen oder Essigen veredelt. So bringen wir die Natur direkt auf Ihren Teller – verantwortungsbewusst und voller Genuss.