

Nüsslisalat, gebratener Speck, pochiertes Ei, Balsamicovinaigrette *	20
Blattsalat, gegrillter Kürbis, marinierte Pilze, geröstete Walnüsse	28
Gebratene Entenleber, Trauben-Nussalat, Granatapfel *	29
Geräuchertes Lachsmittelstück, Lachstatar, Blattsalat	39
Schweizer Trockenfleisch, Würste, Gewürzgurken	34
Verschiedene Schweizer Käse, Feigensenf, Trauben, Pumpernickel	34
Erstellen Sie Ihr eigenes Sandwich	
Baguette, Nuss-Kartoffelsandwich, Mehrkornsandwich, Tomatenfocaccia	
mit Tomate, Mozzarella, Pesto	28
mit Roastbeef, Cornichons	28
mit geraucherter Forelle, Apfel-Zimtrahm	28
mit Zuger Weinkäse, Kürbis- Traubenchutney	28
mit Hirschrohschinken, Preiselbeerkonfit	28
<i>Wahlweise mit Butter, Philadelphia, Remoulade, Pommery-Senfmayonnaise</i>	
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat</i>	
Hamburger oder Cheeseburger, Speck, Pommes Frites oder Blattsalat	32
Club Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat *	32
Steak Sandwich, Pommes Frites oder Blattsalat	39
Waldpilzrisotto *	28
Rindstatar (180g), Beilagen	46
Zwyer Caviar *** (125g), Blinis, Beilagen	750

* Dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

** Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*** Wild gezüchteter Kaviar vom sibirischen Stör: Ökologisch verantwortliche Gewinnung von Kaviar wird endlich zu einer exzellenten Alternative gegenüber wildgefangenem Kaviar. Produziert mit reinstem Gletscherwasser aus den patagonischen Anden und edelstem Flor de Sal aus Portugal.

Gebratene Kalbsbratwurst, Rösti, Zwiebelsauce	26
Gebratenes Rehfilet, Trüffelpüree, lauwarmer Pilze	58
Hirschpfeffer, Haselnussspätzle, gebratene Pfifferlinge	36
Gegrilltes Heritage Angus Rindsfilet (180g), Kartoffel-Kürbisgratin, Rosenkohl	65
Doradentilet, Ilymiankartoffeln, Rahmwirsing	34

Suppen als Vorspeise oder Hauptgang

Randen-Weisskohlsuppe, Rindfleisch	13 / 24
Steinpilzcrèmesuppe, Satayspiess vom Reh	16 / 30
Kartoffelsuppe, Waadtländer Würstchen	15 / 26
Kichererbsensuppe, Chorizo	15 / 26
Fischsuppe, Fenchel, Safran	46
Karamellisierte Kürbissuppe, Kürbiskernöl	13 / 24
Bündner Gerstensuppe	13 / 24
Klare Entensuppe, Entenleberavioli	16 / 30
Zwiebelsuppe, Kasecroûtons	13 / 24
Klare Rindfleischsuppe, Gemüse, Flädli	13 / 24

Vermicelle, Meringue, Vanilleglacé	13
Mokka-Karamellpudding, gemischte Nüsse	13
Heidelbeerentarte	13
Warmer Schokoladentfondant, Pistazienglacé, Crème Gruyère	13
Frische saisonale Früchte	13
Tageskuchen mit Glacé	13

Fleischdeklaration:

CH: Schwein / KH: Kalb / CAN & CH: Rind / BR & CH: Poulet / F: Ente / A & CZ: Reh / A & NZ: Hirsch

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.

Tea at The Park

Süsse Sachen

Birnen-Zimtpudding	10
Bündner Baumnuss-Karamellschnitte	10
Zwetschgentarte, Zimtglacé	9
Weisser Schokoladen-Käsekuchen, Mangosauce	10
Schokoladenkuchen	9
Schokoladen-, Blaubeermuffin	6
Hausgemachte Kekse	12

Dessert

Vermicelle, Meringue, Vanilleglacé	13
Mokka-Karamellpudding, gemischte Nüsse	13
Heidelbeerentarte	13
Warmer Schokoladenfondant, Pistazienglacé, Crème Gruyère	13
Frische saisonale Früchte	13
Tageskuchen mit Glacé	13

Eis		
Glacé, 1 Kugel	Schokolade, Bourbon Vanille, Kaffee, Pistazie, Sauerrahm, Maronen-Kirschwasser	5
Sorbet, 1 Kugel	Erdbeere, Mandarine, Zitrone	5
Saucen	Vanille, Schokolade, geschlagene Sahne	
Milchshake	in allen Sorten erhältlich sowie Banane	13
Eistee		
Classic	Schwarztee	8
Kräuter	Grüntee, Rosmarin, Dill, Minze, Thymian	8
Zitrone & Grapefruit	Ceylontee, Zitronengras, Limettenblätter, Grapefruitsaft und Ananassaft	8
Früchte	Hagebuttentee, Äpfel, Passionsfrucht, Orangensaft und Ananassaft	8

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8% MwSt.