



Herbst- und Wildspezialitäten

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Pirsch

Vorspeisen

	Die etwas kleinere	Portion
Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.80	19.50
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft		8.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kokosmilch und Kürbiskernöl		9.90
Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und Feigen Tessiner Alp-Rohschinken an Apfel-Erdnussvinaigrette		18.50
Nüsslisalat mit sautierten Kalbsleberlistreifen an Himbeer-Dressing		18.50
“Noix Gras“ Terrine mit Feigenkonfit (Vegi) Feinste Cashewnuss-Terrine mit Sellerie- und frischen Blattsalaten		19.50

Vegetarisch & Pasta

	Die etwas kleinere	Portion
Kürbisrisotto mit zartem Herbstgemüse Preiselbeerapfel, gebratenen Pilzen und Kräutern, Parmesanspäne		27.50
Herbstliche Vegi-Schlemmerei mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza Apfel und Holunderrahmsauce		27.50
Tagliatelle mit Riesencrevetten und Gemüsestreifen "aglio, olio e peperoncini"	21.50	29.50

Der frische Fisch

	Die etwas kleinere	Portion
Zanderfilet pochiert an Limetten-Ingwerrahmsauce serviert mit Salzkartoffeln	34.--	39.--
Eglifilets "Etzliberg" pochiert an Kräuterrahmsauce	33.50	38.50
Riesencrevetten "piccanti" im Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobl und Gemüse	37.50	42.50

Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 5.--



Hauptgerichte

Wild- und Fleischgerichte

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten, frischen Kräutern und hausgemachter Rösti <i>Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.</i>	32.50	37.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit rezentem Raclettekäse vom Berghof und Schinken		39.--
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) plus Preiselbeeren	33.--	38.-- 2.--
Zartes Rindsfilet 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	43.--	48.--
Geschnetzeltes vom Hirschfilet mit Feigen, Datteln, Trauben und Pilzen	31.50	36.50
Wildschwein Kotelett an Portwein-Holundersauce, serviert auf Rahmrosenkohl		38.--
Zarte Rehschnitzel "Förster Art" an Wildrahmsauce	34.50	39.50
Hirschfilet in der Kräuter-Bröselkruste gebraten an Wildrahmsauce	36.50	41.50
Rehrücken "Etzliberg" präsentiert in seiner ganzen herbstlichen Pracht (ab zwei Personen)	pro Person	52.50

Zu allen Wildspezialitäten servieren wir Ihnen folgende Beilagen
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 5.--

Deklaration unserer Produkte:

Rindsfilet: Australien (kann mit Hormonen erzeugt worden sein); Wild: Österreich, Deutschland, Schweiz;
Stubenküken, Kalbsleber, Rohschinken, Kalbfleisch: Schweiz;
Fische und Krustentiere: sind von Fang zu Fang unterschiedlicher Herkunft - fragen Sie einfach nach



Süsse Versuchungen

Hausgemachte Nachspeisen

Panna Cotta mit Früchtecoulis mit Orangensalat	9.50 13.50
Frischer Fruchtsalat nature mit Rahm mit Kirsch oder Maraschino	9.90 11.40 12.90
Hausgemachtes Karamelchöpfli	7.60
Emmentaler Riesenmeringues mit Rahm zusätzlich mit Vanille- und Erdbeerglace	10.80 14.50
Cassismousse mit Zimt-Rotweinsauce und Feige	14.00
Treichlers Zuger Kirschtorte	8.80
Zabaione "classico" mit Vanilleeis Zabaione mit Feigen	14.50 14.50
Früchteteller "Etzliberg" mit dreierlei Sorbets	14.50
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten (ca. 15 Min. Wartezeit)	14.50
Warmer Zwetschenkompott mit Zimtglacé	11.50

Die Klassiker

Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (Moccaglacé mit Espresso)	9.90
Coupe Nesselrode Kleine Portion	12.00 9.50
Vermicelles mit Rahm Kleine Portion	10.00 7.50



Süsse Versuchungen

Glacés-Kreationen mit Spiritus

Zitronensorbet mit Wodka	10.--
Apfelsorbet mit Calvados	10.--
Zitronensorbet mit Prosecco	10.--
Traubensorbet mit Amarone Grappa	10.--
Blutorangensorbet mit Campari	10.--

Folgende Glacéaromen stehen zur Auswahl

Sorbets: Apfel, Mango, Zitronen, Blutorange, Trauben

Glacés: Stracciatella, Chocoduja, Vanille, Erdbeer, Caramelissimo, Mocca, Zimt

Preis pro Kugel	3.30
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung