

## **Vorspeisen/Starters**

- Wildsaison "Symphonie" 23  
Hausgemachte Rehterrine mit Hirschfilet, Kürbis Praliné mit Kernöl Espuma  
und Steinpilz-Pana Cotta mit Chiliöl  
Game season symphonie  
Homemade terrine of a deer with a venison fillet, pumpkin praline  
with pumpkin seed oil foam and a mushroom panna cotta with chili oil
- Auberginen Terrine im Mozzarellamantel 21  
auf einem Tomaten und Gurken Carpaccio mit Basilikumöl  
Terrine of eggplants in a mozzarella coat  
on a tomato and cucumber carpaccio with basil oil
- Jakobsmuschel Ceviche 22  
mit Rucola-Zitrusfruchtsalat, Randen Chips und Erbsen Püree  
Ceviche of scallops  
with a rocket citrus fruit salad, beetroot chips and mashed peas
- Foie gras Terrine 24  
mit Feigen und getoastetem Lebkuchenbrot  
Duck "foie gras"  
with figs and toasted gingerbread

## **Salate/Salads**

Grüner Salat (Französisch, Italienisch oder Balsamico Dressing) 9

Green salad (French, Italian or Balsamico dressing)

Gemischter Salat (Französisch, Italienisch oder Balsamico Dressing) 11

Mixed salad (French, Italian or Balsamico dressing)

Nüsslisalat Deltapark 16

mit sautierten Waldpilzen und Croûtons an Kürbiskernenöl Vinaigrette

Lambs lettuce salad "Deltapark"

with sautéed mushrooms and croutons served with a pumpkin seed oil vinegar

## **Suppen/Soups**

Trilogie von "vergessenem" Gemüse 16

mit Pastinaken, Schwarzwurzel und weissen Rüben mit eigenen Chips

Three kind of "forgotten" vegetables with chips

Steinpilzessenz 15

mit Waldpilz Royal und Kräuterschaum

Mushroom essence with mushroom and herbs foam

Kürbis-Ingwersuppe 16.5

mit Curry und einer Chorizo Einlage

Pumpkin ginger soup with curry and chorizo

## **Hauptspeisen/Main Course**

### **Fleisch/Meat**

Rentier Kotelettes	46
an einer Wildjus mit Pfifferlingen im Netz und glaciertem Wirsingköppli	
Reindeer chops with a game jus, mushrooms in a grid	
and glazed savoy cabbage	
Lammfilet im Trüffelmantel	44
mit Châteaubriandjus und Gemüse Tian	
Lamb fillet in a truffle coat	
with a chateaubriand jus and a vegetables tian	
Rinderfilet Tournedos "Rossini"	56
mit gebratenem Foie gras Schnitzel und Artischocken Clamart	
Beef fillet tournedos "Rossini"	
with roasted duck liver escalope and artichokes clamart	
Kalbsbäggli	45
im Barolo geschmort mit einem dreifarbigen Gemüseflan	
Veal cheeks braised in Barolo with three coloured vegetables flan	

## **Fisch/Fish**

Seeteufel Gigot im Speckmantel mit einem leichten Knoblauchpüree Monkfish "gigot" with a light garlic puree	39
Gedünstetes Steinbuttfilet mit Steinpilz Duxelles und Lauchstroh Steamed turbot with mushrooms and leek straw	41

## **Vegetarisch/Vegetarian**

Hausgemachtes Kürbisraviolo mit Salbeibutter und Bohnenragout Homemade pumpkin ravioli with sage butter and beans ragout	36
Tournedos von Waldpilzen und Tofu mit Gemüse "Frou Frou" "Tournedos" of mushrooms and tofu with vegetables frou frou	36
Vegetarische Wildpfanne mit sautierten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, Kürbis und Pfifferlingen Vegetarian game plate with sauteed "Spätzli", brussels sprouts, red cabbage and chestnuts, pumpkin and mushrooms	35

### **Für Sie am Tisch tranchiert (ab zwei Personen)**

Rehrücken am Stück gebraten 54 pro Person  
flambiert mit einer Cognacwildsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni,  
Rosenkohl und Mirza Apfel  
Deer back roasted in one piece  
flambé with a cognac game sauce  
served with homemade "Spätzli", red cabbage with chestnuts,  
brussels sprouts and an apple filled up with cranberries

### **Vom Chef empfohlen**

"Bouillabaisse du Chef à la royale" 47  
mit einem halben Hummer, Miesmuscheln, Vongole,  
Seeteufel, Salzkartoffeln und Gemüse  
serviert mit einer Sauce Rouille und Croûtons  
Bouillabaisse du Chef à la royale  
with a half lobster, mussels, monkfish, boiled potatoes  
and vegetables served with a sauce rouille and croutons

**Alle unsere Gerichte werden mit einer Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl serviert.**

All our dishes are served with vegetables of the day and a side of your choice

Schupfnudeln

“Schupfnudeln” a sort of pasta

Spätzli

“Spätzli” a sort of pasta

Kürbisrisotto

Pumpkin risotto

Jasminreis

Jasmine rice

Getrübelter Kartoffelstock

Mashed potatoes with truffle

Pommes Frites

French fries

Fleisch und Fisch Deklarationen:

Rind/CH

Felchenfilets/CH

Kalb/CH

Hummer/Kanada

Poulet/CH

Garnelen/Vietnam

Schwein/CH

Egli/Russland, Polen

Ente/Frankreich

Thunfisch/Philipinen

Rentier/Sweden

Reh, und Hirsch/Österreich

Lamm/Irland

## **Desserts/Desserts**

Komposition	14
von der Mango, Passionsfrucht, Buttermilch, Mandeln und der Zerbitterschokolade	
Composition from mango, passion fruit, butter milk, almonds and dark chocolate	
Cassissorbet	14
mit marinierten Zwetschgen, Lebkuchen und Marronencreme	
Cassis sorbet with marinated plums, ginger bread and chestnut cream	
Variation	15
von der Quitte mit Schafsmilch und Karamel	
Variation from the quince mit sheep milk and caramel	
Symphonie	15
vom Kürbis, Haselnuss, Marroni und der Pistazie mit Weintrauben	
Symphony from pumpkin, hazelnut, chestnut and pistachio with grapes	
Süskartoffelbeignets	16
mit Marronenhonig-Ganache, Orangengelée und "Beurre Noisette" Eis	
Sweet potato fritters with chestnut honey ganache, gelee from the orange and a nut butter ice cream	

**Eissorten pro Kugel** 3.8

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Caffè Croccante,  
Joghurt-Tannenschösslighonig, Brownie, Walnuss, Pfirsich

**Sorbet**

Himbeere, Zitrone, Mango-Passionsfrucht

Portion Rahm 1.5

**Herbstspecial**

Coupe Nesselrode 13  
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleeis, und Rahm

Vermicelles 11  
mit Meringue und Rahm