

**HERZLICH
WILLKOMMEN
IM**



Kalte Vorspeisen

Herbstsalat		10.50
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, geröstete Kerne, Croûtons	klein	7.00
Wählen Sie aus unseren Dressings: French, Balsamico, Limetten-Vinaigrette, Waldbeeren-Vinaigrette		
Dreierlei von der Ziege von der Sennerei Maran		19.50
Gewürz-Frischkäsekugel, gratinierter Camembert mit Langwieser Berghonig, Panna Cotta mit Preiselbeer Chutney		
Nüsslisalat		15.50
Schweizer Ei, kross gebratener Speck, Croûtons mit gebratener Entenleber		+12.50
Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs		24.50
mariniert und geräuchert im Hof Maran	kleine Portion	18.00
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limettenrahm, Salatbouquet		

Warme Vorspeisen & Suppen

Steinpilzrisotto		15.00
gehobelte Belper Knolle, Cherry-Tomaten		
	als Hauptgang	24.00
Schnecken Schweizer Schneckenfarm in Elgg - 6 Stück		18.50
hausgemachte Kräuterbutter		
Gebratene Entenleber		24.00
Schwarzwurzel, Trüffelöl		
Rindsbouillon		10.00
Bergkräuter Flädli, Siedfleischstreifen		
Kürbissuppe		12.00
Rüblirelish, Kernöl, Kerne		

Fleisch

Cordon bleu vom Schweizer Schwein	32.50
Maraner Alpkäse, Schinken	
Kalbsschnitzel paniert	38.00
Preiselbeeren, Gemüse	
Hirschmedaillon	44.00
Hirschmedaillon, glasierte Maroni, Apfelrotkohl Kürbis-Kartoffelstock	
Wildschweinkotelett	42.00
Ravioli, Maroni, Rotweinbirne	

Beilagen:

Risotto, Maraner Alpkäse-Kartoffelstock,
US-Fries, Spätzli

Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

Ojo de Agua - Entrecôte Double	pro Person 54.00
Zucht Dieter Meier, Patagonien Ofenrübli, Schmelztomaten, Sauce béarnaise, Pfeffersauce oder Café de Paris Butter Beilage nach Wahl	

Fisch

Wolfsbarsch & Garnele	38.00
Gedämpft, Spinat, Zitronenrisotto	
Orangen Swiss Lachsforelle	48.00
Pommery-Stock, Kefen, Orangen-Pfeffer	

Vegi

Kichererbsen-Kokos-Curry	28.00
Gemüse, Basmatireis	
Kürbisgnocchi	26.00
Randenschaum, Kerne, Kerbel	

Desserts

Schoggikuchen Beeren, Vanilleglacé	10.50
Tonkabohnen Panna Cotta Waldbeeren	12.50
Apfelküchlein Zimtglacé	10.50
Maraner Alpkäse Sticks Feigensenf, Beeren-Chutney	14.00

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Lachs: Schweiz, Zucht, Label Rouge, Schottland. Wolfsbarsch MSG Aquakultur: Schweiz.
Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz, Argentinien. Schwein: Schweiz.
Hirsch: EU. Wildschwein: Deutschland.

Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Unsere Weinempfehlungen

Rosewein

HITO Rosado 2018

Ribera del Duero DO- Bodegas Cepa21, Spanien
Attraktives rotbeeriges Bouquet, Erdbeeren, Himbeeren, florale Noten,
feiner Kreideton. Er ist im Gaumen frisch, klar, samtig und fruchtig.
Ein Rosé für viele Gelegenheiten, der hervorragend zu gegrilltem Fisch,
zu Salaten und asiatischen Speisen passt.

10cl CHF 7.00 75cl CHF 49.00

Weissweine

Brancaia IL BIANCO IGT 2017

Brancaia Radda in Chianti, Toskana - Italien
Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Sémillon, Viognier
Ein strahlendes aromatisches, frisch-fruchtiges Cuvée, das begeistert.
2009 wurde dieses Cuvée erstmals in Kleinstmengen gekeltert.

10cl CHF 7.00 75cl CHF 49.00

Malanser Pinot Blanc 2018

von Salis, Graubünden - Schweiz
Mit seinen bereits in der Nase cremig wirkenden, dezenten Aromen von Zitrus und exotischen Früchten stellt dieser Pinot Blanc zu Vorspeisen und Fischgerichten den perfekten Partner dar; seine ausladende Gaumenfülle endet auf einer belebenden Saftigkeit, die auch würzige Gerichte bereichert.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Rotweine

Davaz Fläscher Pinot Noir 2016

Davaz, Fläsch - Graubünden
Diese intensive Beerenfruchtigkeit in der Nase kann nur ein jugendlicher, perfekter Pinot Noir ohne Holzausbau zeigen! Sinnlich, fleischig und gut strukturiert - dieser Wein besitzt alles, was es zu einem charaktervollen Wein braucht.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Mérida 2015

Ribera del Guadiana DO, Pago los Balancines
Cabernet Sauvignon, Shiraz und Tempranillo
Das erfrischende Bouquet von Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak kokettiert gekonnt mit Ihrem Geruchssinn. Die Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer inspirieren Ihre Geschmackssinne.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Bitte fragen Sie auch nach unseren Weinspecials auf der Tafel.



Flammlachs direkt vom Feuer

mit Rosmarinkartoffeln, Salatbouquet und zweierlei Dip.

Geniessen Sie unseren schottischen «Label Rouge» Lachs. Würzig mariniert, aussen knusprig und innen zart rosé – direkt vom Feuer auf den Tisch.

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.

CHF 42.00 pro Person

Ein Genuss den Sie nicht verpassen sollten.