

VORSPEISE

Kleiner bunter Blattsalat der Saison mit Hausdressing <i>Mixed leaf salad with homemade dressing</i>	13
Gurken-Dill Kaltschale mit Joghurt <i>Cold cucumber dill soup served with yoghurt</i>	14
Variation von Entenleberterrinen, Wachtelspiegelei dazu hausgebackenem Brioche serviert mit bunten Sommersalaten mit Himbeervinaigrette <i>Variation of duck terrine, quail egg, homebacked Brioche and summer salads with raspberry vinaigrette</i>	27
Hausgeräucherte Fischvariation mit Baguette und Vinaigrette <i>Variation of smoked fish with baguette and vinaigrette</i>	28
Rindstartar 100 g(CH) mit rohem Bio Wachtelei, Cognac und Toast Pommes Allumettes <i>Beef Tartar with raw bio quail egg, cognac and toast Pommes Allumettes</i>	29 5

HAUPTGANG

NATÜRLICH AUS SCHWEIZER FLEISCH UND FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI

Vegetarischer Hauptgang, täglich wechselndes Angebot -Fragen Sie unser kompetentes Servicepersonal- <i>Vegetarian dish -daily changing -ask our service ☺</i>	39
Gebratene Rotbarbenfilets (FR) serviert mit Gremolata, cremigen Zitronen-Basilikum-Risotto und Balsamico Reduktion <i>Roasted red mullet filets served with gremolata, creamy lemon-basil-risotto and balsamico reduction</i>	44
Rindstartar 200g (CH) mit rohem Bio-Wachtelei, klassisch mit Cognac und Toast mit Pommes Allumettes <i>Beef Tartar 200g (CH) with raw bio quail egg, classic with cognac and toast with Pommes Allumettes</i>	45 5
Gegrilltes Rib Eyesteak (CH) serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes Allumettes und Honigsenf-Butter <i>Grilled rib eyesteak served with seasonal, pommes allumettes and honeymustard-butter</i>	45

DESSERT

Süssweinparfait serviert mit marinierten Beeren <i>Sweetwine parfait served with marinated berries</i>	16
Dalbenegg Surpirse Dessert <i>Dessert of the day -surprise-</i>	14
Lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern dazu servieren Joghurtglacé <i>Lukewarm chocolate cake with yoghurht ice cream</i>	16
Käseteller mit ausgesuchten Sorten serviert mit Pyramidensalz, mit Brot und Feigensenf <i>Cheese variation, with bread and fig mustard and pyramid salt</i>	19

EN GUETE!

PHILOSOPHIE DER DALBENEGG-KÜCHE *PHILOSOPHY OF OUR DALBENEGG KITCHEN*

HÖCHST MÖGLICHE QUALITÄT IST KEINE BUDGETFRAGE SONDERN EINE EINSTELLUNGSSACHE.
HIGHEST QUALITY IS NOT A QUESTION OF BUDGET IT IS A MATTER OF ATTITUDE

DIE BESTEN PRODUKTE SIND DIE, DIE REIN SIND, SOMIT FRISCH UND UNBEHANDELT. JE BESSER DAS PRODUKT IST, DESTO MEHR KÖNNEN WIR MIT UNSEREN FACHLICHEN UND KÜNSTLERISCHEN FÄHIGKEITEN DAZU BEITRAGEN, DEN GENUSS DARAN ZU STEIGERN.

*THE BEST PRODUCTS ARE THOSE WHICH ARE PURE , FRESH AND NATURAL.
IF THE PRODUCT HAS THIS QUALITIES, WE HAVE THE POSSEBILITY TO USE OUR TECHNICAL
AND ARTISTIC SKILLS AND IN FURTHER CONSEQUENCES WE CAN RAISE YOUR ENJOYMENT.*

DER SORGSAME UMGANG MIT DER NATUR UND IHREN RESSOURCEN IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL UNSERER KÜCHE. DIES ZEICHNET SICH DURCH DEN GRÖßTMÖGLICHEN EINSATZ VON REGIONALEN UND BIOPRODUKTEN AUS. FISCH UND MEERESFRÜCHTE SIND AUS ZERTIFIZIERTER NACHHALTIGER FISCHEREI ODER VERANTWORTUNGSVOLLER FISCHZUCHT. AUS DIESEM GRUND SIND WIR STOLZ, DIES AUCH MIT DEM MSC UND DEM ASC LOGO KENNZEICHNEN ZU DÜRFEN.

THE PROPER CAREFULLY HANDLING WITH NATURE AND ITS RESOURCES IS A VERY IMPORTANT COMPONENT OF OUR KITCHEN. THAT IS THE REASON WHY WE TRY TO USE ONLY REGIONAL BIO –PRODUCTS.

*FISH AND SEAFOOD ARE COMING OF MSC CERTIFIED FISHERIES
OR FROM ASC CERTIFIED FISH FARMINGS.*

WE ARE VERY PROUD TO BE ONE OF THE FIRST RESTAURANTS WHICH IS ALSO A CERTIFIED MSC RESTAURANT IN SWITZERLAND.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.
ALONG THESE LINES WE WHISH YOU « BON APPÉTIT » !

HENNING PRAHL
KÜCHENCHEF

JULIA HÖLZL
GASTGEBERIN

