



Zunft
zur Schmiden

HERBST/WINTER 26/27



Vorspeisen

Nüsslisalat

Speck • Ei • Brotwürfel • Hausdressing

CHF 18

Kopfsalat

Gemüwestreifen • Sprossen • Nussmischung
Zitronenvinaigrette

CHF 16

Hummus

Fenchel • karamellisierte Baumnüsse • Feigen • Brotchips

CHF 18

Randen-Carpaccio

Sauerrahm-Mousse • Wildkräuter

CHF 19

Hirschschinken

Linsen-Gemüsesalat • Preiselbeeren

CHF 22

Black Angus Rindstatar

Konfiertes Eigelb • Brioche

CHF 24

Swiss Rauchlachs

Avocado • gebackene Kapern

CHF 24

Suppen

Maronisuppe

Trüffelrahm • Haselnüsse

CHF 14

Kürbissuppe

Kürbiskernpesto • Sauerrahm

CHF 14

Weissweinsuppe

Safran • Crevette

CHF 16

Hauptgänge

Geschmorte Kalbskopfbäggli

Bramata-Polenta • Bohnen

CHF 58

Hirschentrecôte

Serviettenknödel • Rotkraut • Wacholder-Sauce

CHF 52

Rindsfilet

Ofenkartoffeln • Wurzelgemüse • Schalottenjus

CHF 64

Kalbsteak

Taglierini • Ofengemüse • Pilzrahmsauce

CHF 62

Entrecôte am Stück gebraten

Kartoffelgratin • bunte Karotten • Estragonjus

CHF 58

Wolfsbarsch

Passionsfrucht • Venere-Reis • Gurkengemüse

CHF 48

Zander

Prosecco-Rahm-Sauerkraut • Salzkartoffeln

CHF 46

Randen-Gnocchis

Salbei • Orangen-Rahm • Baumnüsse

CHF 34

Steinpilzrisotto

Parmesan-Mousse • Apfelkompott

CHF 39

Wirsingroulade

Reis • Wintergemüse • veganer Rahm

CHF 32

Desserts

Caramelköpflī

Schlagrahm • Mandelkrokant

CHF 14

Griessflammeri

Kirschkompott

CHF 14

Zweifarbiges Schokoladenmousse

Granatapfel • Kakao Nibs

CHF 16

Baileys Tiramisu

CHF 15

Maroni-Schaum

Schokoladenwaffel • Amarenakirschen

CHF 16

Passionsfrucht-Mousse

Pfefferminze • Ananas-Spiessli • Pfefferminz-Zucker

CHF 16

Herkunftsdeklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Hirsch	Österreich/Schweiz
Swiss Rauchlachs	Schweiz
Zander	Schweden / Wildfang
MSC Wolfsbarsch	Griechenland / Aquakultur
MSC Golden Shrimp	Vietnam / Wildzucht