



Zunftthaus
zur Schmiden

HERBST & WINTER 25/26



Vorspeisen

Kartoffel-Lauch-Suppe **V**

Sauerrahm • Röstzwiebeln • Schnittlauch

CHF 12

Maroni-Suppe **V**

Haselnüsse • Kräuter

CHF 13

Randen-Meerrettich-Suppe **V**

Randen-Würfel • Kresse

CHF 12

Fenchel-Orangen-Kokos-Suppe **V**

Koriander • Kokos-Crunch

CHF 12

Linsen-Gemüse-Salat **V**

Granatapfelkerne • Wildkräuter • Aromaöl

CHF 18

Nüsslisalat **V**

Croûtons • Kerne • Sprossen • Haus-Dressing

CHF 17

Black Angus Beef-Tatar (CH)

Brioche • Mango-Chutney • Kresse

CHF 22

Marinierte Randenwürfel

Fetakäse • Spinat • Dressing

CHF 17

Zanderfilet

Süsskartoffel-Püree • Preiselbeeren • Rucola-Schaum

CHF 21

Hauptgänge

Rinds-Voressen (CH)

Sauerkraut • Schupfnudeln

CHF 48

Reh-Geschnetzeltes (AT)

Butterspätzli • Rosenkohl

CHF 56

Kalbsnierstück (CH)

Kartoffelstampf • Speckbohnen • Randen-Jus

CHF 59

Maispoularde (FR)

Randen-Risotto • Romanesco • Jus

CHF 45

Rindsfilet (CH)

Nussbutter-Kartoffeln • Rüebli • Portwein-Jus

CHF 62

Gemüse Korma (Curry)

Kokos-Reis • Cashews • Zwiebel-Bhaji

CHF 39

Gemüse Bowl

Vegi Balls • Marktgemüse • Sesam • Bouillon

CHF 36

Artischocken-Ravioli

Peperoni eingelegt • Rucola • Haselnüsse

CHF 38

Dessert

Pochierte Lavendel-Crème

Beeren • Nuss-Crunch

CHF 14

Maroni-Tarte

Röteli-Glacé • Amarena-Kirschen

CHF 16

Rüebli-Mandel-Kuchen

Mango-Kompott • Pistazien

CHF 15

Zimtstern-Mousse

Schokowaffel • Granatapfelkerne • Kakao-Nibs

CHF 15