drei Stuben

SNACKS ZUM TEILEN

RACLETTEKROKETTEN *12*
Fermentierter Pfeffer und Schnittlauch (3 Stk.)

WILDWÜRSTLI IM TEIG *6.5 / Stk.*
Hagebuttensenf

MINI-FLAMMKUCHEN *12*
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch (3 Stk.)

+ Oona Schweizer Alpenkaviar *+ 14*

drei Stuben

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT *VA/GFA* *17*
Knuspriger Speck, Sauerteigcroutons,
Tête de Moine und Ei

+ Gebratene Steinpilze *+8*

KOHLRABI AGUACHILE *V/GF* *18*
Minze, grüner Apfel und Buchweizen

WARME KALBSZUNGE *GF* *24*
Radieschen, Estragon, Senfsaat
und Consommé

CHICKEN OF THE WOODS SUPPE *GFA* *15*
Wild gesammelter Pilz, Sauerrahm und Kräuteröl

FRISCHE TAGLIATELLE *22*
Wildbolognese und Chili Crunch

HIRSCHTATAR *GFA* *28*
Eierschwämmli, eingemachter Radicchio, Estragon,
karamellisierte Zwiebelbutter und Sauerteigtoast

drei Stuben

HAUPTGÄNGE

LION'S-MANE-SPIESS *GF* *37*
Kräuterseitling, Austernpilz, Tahini,
Petersilien-Kartoffelpüree, Cavolo-Nero-Salsa
und knusprige Schalotten

GRILLIERTES MISTKRATZERLI *GFA* *42*
Güggeli-Gewürz und grillierte Zitrone
Kartoffel-Champagner-Sauerkraut-Gratin
mit Speck und Gruyère

CORDON BLEU
VOM KRÄUTERSCHWEIN *49*
Appenzellerkäse, geräucherter Schinken,
Trüffel-Rösti-Frites, Wildkräutersalat
und Preiselbeer-Chutney

SÜSSWASSER-BOUILLABAISSE *GF* *48*
Zander, Alpinlachs, Kartoffel, Fenchel
Lauch und Safran

drei Stuben

ES WIRD WILD!

WILD OHNE WILD *VA/GFA 38*
Geschmortes Wurzelgemüse im 30-Stunden-Gemüsejus,
Kräuterspätzli, Perlzwiebeln, pochierte Birne
und Rotkraut

WILDSCHWEINRAGOUT *GFA 44*
Kräuterspätzli, Rotkraut und Marroni

REHGESCHNETZELTES *GFA 54*
Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
Pilz-Cognac-Rahmsauce, Kräuterspätzli, Rotkraut
und Preiselbeer-Chutney

DAS WILDSCHWERT *GF 59*
Rehbäggli, Hirschrücken, Wildschwein, Züri Wildwürstli,
Wildente, Steinpilz, eingelegte Brombeere und Wildjus.
Kartoffel-Champagner-Sauerkraut-Gratin
mit Speck und Gruyère

REHRÜCKEN FÜR ZWEI *GFA 69 p.P.*
Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
Kräuterspätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni,
pochierte Birne und Wildjus

drei Stuben

DESSERTS

COUPE VERMICELLES Meringue, eingemachte Kirschen und Crème de Gruyère	*GF/VA*	*16*
NOCINO-KARAMELLKÖPFLI Crème bavaroise und fermentierte schwarze Nüsse	*GF*	*16*
FONDANT BELLE HÉLÈNE Zartbitterschokolade, Williamsbirne, Vanilleglace und geröstete Mandeln		*17*

GLACE

Schokolade	*V/GF*	*6*
Brätzeli		*6*
Sauerrahm	*GF*	*6*
Vanille	*GF*	*6*
Birnensorbet	*V/GF*	*6*
Zwetschgensorbet	*V/GF*	*6*

DESSERTWEIN

Joh. Jos Prüm, Graacher Himmelreich, Auslese	*0,5dl*	*11*
Riesling, Mosel, 2022	*1dl*	*21*
	0,375l	*75*

PORTWEIN

Butler Nephew & Co., Porto 20 Years Old Tawny	*0,5dl*	*12*

ESPRESSO MARTINI

Stoll Bio-Espresso, Coldbrew-Kakao Sirup, Vodka *16*