

Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz	Kalb, Schwein, Geflügel, Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
Australien	Rindfleisch
Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Rehrücken	Schottland, Europa
Hirschpfeffer	Spanien, Europa
Hirsch-Entrecôte	Spanien, Europa
Kneuss Schweiz	Poulet
Frankreich	Entenleber
Zucht Estland	Zander
Zucht Schottland	Lachs
Vietnam	Krevetten

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali
und das Friedheim Gade Team

Wild Genüsse

Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio
mit Sbrinz Splitter und Trüffel Öl

Carpaccio de chevreuil avec Sbrinz et huile de truffe
Air-dried venison carpaccio with Sbrinz and truffle oil
oder/ où / or

Herbstlicher Salat mit frischer Entenleber gebraten
an Aceto Modena-Vinaigrette

Salade d'automne avec foie gras de canard à la vinaigrette balsamique de Modena
Autumn salad with fresh duck liver at Modena Vinaigrette
oder/ où / or

Weggiser Nüsslisalat mit Ei

Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg
*

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen Öl und Brotwürfeli

Crème de potiron «Maison» à l'huile de graines de citrouille et aux croûtons
Homemade Pumpkin Soup with pumpkin seeds oil and croutons
*

Rosa gebratener Rehrücken Baden Baden

Selle de chevreuil "Baden-Baden" / Roasted saddle of venison "Baden-Baden"
oder/ où / or

Zartes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce

Steak de cerf à la crème / Deer steak with cream sauce

Zum Hauptgang servieren wir

Äpfel und Rotweinbirne

Hausgemachte Butter Spätzle,

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Trauben

Les pommes et les poires au vin rouge, Spaetzle maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons
glacés et les raisins

Apples and red wine pear, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts and grapes
*

Portwein Zwetschgen mit Frischkäsecreme, Joghurteis und Salted Caramel

Prunes au vin de Porto avec crème de fromage, glace au yaourt et caramel salé

Port wine plums with cream cheese, yoghurt ice cream and salted caramel

oder/ où / or

Maroni Püree mit Meringue und Vanille Eis

Vermicelles avec meringue et glace à la vanille / Chestnut puree with meringue and vanilla icecream

*

Menu Komplet CHF 89.00 / Menu ohne Suppe CHF 79.00

Preise sind in CHF inkl. 7,7 % MwSt

Geniesser Menü

Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre
und karamellisierten Äpfeln

Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées
Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples
oder/ où / or

Weggiser Nüsslisalat mit Ei

Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg
oder/ où / or

Marinierter Lachs mit Gurke, Kartoffel Espuma und Kräutersauce

Saumon mariné au concombre, espuma de pommes de terre et sauce aux herbes
Marinated salmon with cucumber, potato espuma and herb sauce

*

Gold gelb gebratenes Zanderfilet auf cremigem Wirz

Filet de sandre sur chou crémeux de Savoie
roasted pike-perch fillet on creamy savoy cabbage

*

Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen

Steak de veau avec girofle / Veal steak with egg mushroom
oder/ où / or

Rindsfilet rosa gebraten mit Valle Maggia Pfeffer

Filet de bœuf rôti / Roasted beef fillet
oder/ où / or

Zarte Lammrücken gebraten mit Oliven

Tendre selle d'agneau rôtie aux olives/ Tender roast saddle of lamb with olives

Serviert mit

Williams Kartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen

Servi avec Pommes de terre Williams, légumes frais du marché et sauces diverses
served with Williams potatoes, fresh vegetables from the market and homemade sauces

*

Portwein Zwetschgen mit Frischkäsecreme, Joghurteis und salted Caramel

Prunes au vin de Porto avec crème de fromage, glace au yaourt et caramel salé
Port wine plums with cream cheese, yoghurt ice cream and salted caramel

*

MENU KOMPLET CHF 86.00 / MENU OHNE Fisch CHF 76.00

Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

Etwas zum Voraus

Knackiger Blattsalat	10
Salade verte / Green salad	
Weggiser Nüssli Salat mit Ei	14
Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg	
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rande, Birne und Baumnuss	17
Fromage de chèvre caramélisé avec bordure, poire et noix Caramelised goat cheese with edge, pear and walnut	
Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio mit Sbrinz und Trüffelöl	18
Carpaccio de chevreuil avec Sbrinz et huile de truffe Air-dried venison carpaccio with Sbrinz and truffle oil	
Marinierter Lachs mit Gurke, Kartoffel Espuma und Kräutersauce	24
Saumon mariné au concombre, espuma de pommes de terre et sauce aux herbes Marinated salmon with cucumber, potato espuma and herb sauce	
Frische Entenleber auf herbstlichem Salat an Aceto Modena Vinaigrette	24
Salade d'automne avec foie gras de canard à la vinaigrette balsamique de Modena Autumn salad with fresh duck liver at Modena vinaigrette	
Entenleberterrine mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln	24
Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples	

Aus dem Suppen Topf

Sämige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotwürfeli	14
Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron et croûtons Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and croutons	
Karotten Ingwersuppe mit Riesencrevetten	15
Soupe aux carottes et au gingembre avec des crevettes géantes Carrots Ginger soup with king prawns	

Wild Genüsse Hauptgang >

Zartes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce	52
Entrecôte de cerf à la crème / Deer entrecote with creamy sauce	
Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“	57
Rôti de chevreuil / Roasted Venison	
Hirschpfeffer „Förster Art“	44
Civet de cerf «Forestier» / Venison stew «Forester Style»	
Vegetarischer Wild-Genuss Teller	32
Assiette végétarienne «Chasse» / Vegetarian plate	

Alle Wildgerichte werden mit dem Hauptgang auf einem Teller serviert. Hausgemachten Butter-Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Trauben, Apfel, Rotweibirne und glasierten Marroni.
Das in unserem Restaurant servierte Wild ist aus folgender Herkunft: Schottland, Spanien und Europa

Aus dem See und Meer

Zanderfilet auf cremigem Wirz und Hollandaise Schaum	Vorspeise	24
Filet de sandre sur chou crémeux de Savoie et mousse hollandaise	Hauptgang	42
Pike-perch fillet on creamy savoy cabbage and hollandaise foam		
Kross gebratene Riesencrevetten auf Spaghetti "aglio e olio"	Vorspeise	24
Crevettes géantes grillées sur Spaghetti "aglio e olio"	Hauptgang	40
Grilled king prawns served with Spaghetti "aglio e olio"		

Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de viande de veau à la Freddy Freddy's mascarpone veal meatballs	35	40
Kalbsleberli Grossmutter Art Foie de veau à la grand-mère Calf's liver grandmother style	35	40
Knusprige Kalbs- Wienerschnitzel Escalope viennoise (escalope de veau panée) Scallop Vienna style (bread crumbed veal escalope)	37	43
Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen Steak de veau avec girolle Veal steak with egg mushroom	46	52
Rosa gebratener Lammrücken mit Oliven Tendre selle d'agneau rôtie aux olives Tender roast saddle of lamb with olives	40	45
Zartes Rindsfilet nach Art des Friedheims Filet de bœuf Beef fillet	48	55

Alle Hauptgerichte werden mit Tagesgemüse sowie Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Spaghetti, Reis, Williamskartoffeln oder Spätzli serviert.

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes du jour ainsi que des frites, des Rösti, des pommes de terre bouillies, des spaghettis, du riz, des pommes de terre William ou des Spätzli.

All main courses are served with vegetables of the day as well as French fries, Rösti, boiled potatoes, spaghetti, rice, Williams potatoes or Spätzli.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre als Kinderteller bestellt werden. Wir verrechnen dafür den halben Preis.

Les plats principaux peuvent également être commandés pour les enfants jusqu'à 12 ans sous forme d'assiettes pour enfants. Nous faisons payer la moitié du prix pour cela.

The main courses can also be ordered for children up to 12 years of age as children's plates. We charge half price for this.

Meine Gemüse Küche

Gluschtiger Gemüseteller	29
Légumes variés Assorted vegetables	
Käsespätzli mit geschmolzenen Zwiebeln	30
Spätzle au fromage avec oignons fondus Cheese spaetzle with melted onions	
Spaghetti mit Kürbisrelish	32
Spaghetti with pickled pumpkin Spaghetti au potiron mariné	

Hits für Kids (bis 12 Jahre)

Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse	16
Filet de sandre aux légumes Pike perch with vegetables	
Kalbschnitzel Wiener Art mit Gemüse	16
Escalope de veau viennoise avec des légumes Veal scallop vienna style with vegetable	
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse	16
Escalope de veau à la crème Veal scallop with creamy sauce	
Spaghetti Napoli oder Bolognese	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolognaise Spaghetti with tomato or meat sauce	
Portion Pommes frites	10
Frites/ French fries	

