

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT NATUR

12

NÜSSLISALAT FÖRSTER ART *Gluten, Laktose*

16

mit lauwarmem Waldpilzragout, Speckstreifen
und gerösteten Kräuter-Brotwürfeln

MARINierter ROHKOSTSALAT *Laktose, Sellerie, Senf*

15

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

Honig-Balsamico-Dressing 

Parkhotel-Sauce  *Senf, Senf*

Balsamico-Essig di Modena und sizilianisches Olivenöl 

WILDCONSOMMÉ *Gluten, Soja, Senf, Laktose*

13

mit Gemüsewürfeln, Fregola Sarda
und Blattpetersilie

MOSCHUS-KÜRBISSUPPE *Laktose*

15

NACH ART DES HAUSES

mit Granatapfelkernen, Chorizo-Chip
und Schnittlauch

HAUPTGÄNGE FLEISCH

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS *Eier, Gluten, Laktose*

42

mit Waldpilz-Cognac-Rahmsauce
Butterspätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien

REHENTRECÔTE TRANCHIERT *Gluten, Laktose, Eier*

48

Wildrahmsauce, Butterspätzli
Rotkraut mit karamellisierten Kastanien
Mirza-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

HAUPTGÄNGE FISCH

FELCHENKNUSPERLI *Gluten, Eier, Laktose*

36

AUS SCHWEIZER SEEN

Aus Schweizer Seen, mariniert und knusprig frittiert, à la Chef
Petersilienkartoffeln, hausgemachte Remouladensauce

FISCHERTELLER «PARKHOTEL» *Gluten, Laktose*

39

Felchenfilets aus Schweizer Seen
mit Lavendel-Fischrahmsauce, Petersilienkartoffeln,
glasiertem Wurzelgemüseragout

WOLFSBARSCH GEBRATEN *Gluten, Laktose*

49

auf Waldpilz-Linsen-Wirz-Gemüse-Eintopf,
Wasabi-Meerrettichschaum

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

HAUSGEMASCHTE FALAFEL

32

MIT TAHINISAUCE *Soja, Sesam*

Inspiziert vom Souschef Mohamed
mit cremiger Tahini Sauce, Pilawreis
Auberginenkaviar, konfierten Cherrytomaten
Kresse-Sprossen-Salat mit Kräuteröl

HERZHAFTER WALDPILZ-LINSEN-WIRZ-GEMÜSEEINTOPF

29

VEGETARISCHER HERBSTELLER *Gluten, Laktose, Eier*

38

Butterspätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien,
glasierter Rosenkohl mit Schalotten
Waldpilze à la crème, Mirza-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren