

## CHEF'S MOMENTS

Die Visitenkarte unseres Küchenchefs Mariusz Kapciak  
The business card of our chef Mariusz Kapciak

### Moment I

Stör | Jacobsmuschel | Queller | Granatapfel  
Sturgeon | Scallop | Sea asparagus | Pomegranate

### Moment II

Saibling | Foie Gras Ente | Randen  
Char | Foie Gras Duck | Beetroot

### Moment III

Mango | Champagner | Himbeeren  
Mango | Champagne | Raspberry

### Moment IV

Wagyu Beef | Kartoffel | Karotten | Erbsen  
Wagyu Beef | Potatoes | Carrots | Peas

### Moment V

Madagaskar Vanille | Erdbeere | Rahm  
Madagaskar Vanilla | Strawberries | Cream

129.00 CHF

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Rindstatar (vom Ueli-Hof) 70g / 140g</b>	32.00 / 48.00	Ueli Hof
Gepickeltes Gemüse   Eierschwämmli   hausgemachte Brioche <i>Beef tatar   pickled vegetables   chanterelles   homemade brioche</i>		
<b>Bruschetta Dreierlei</b>	24.00	
Tomaten   Pilze   Oliven   Basilikum   alter Balsamico   Hirschschenken <i>Tomatoes   mushrooms   olives   basil   old balsamic vinegar   venison ham</i>		
<b>Tataki vom Saibling</b>	25.00	
Karotten   Vanille   Thymian   Ponzu   Schwarzer Sesam <i>Carrots   vanilla   thyme   ponzu   black sesame</i>		

## SUPPEN | SOUPS

<b>Bouillabaisse Kastanienbaum</b>	23.00	
Fisch   Miesmuscheln   Garnelen   Safran   Knoblauch <i>Fish   mussels   prawns   saffron   garlic</i>		
<b>Kastanien-(Baum)-Schaumsuppe / Chestnut soup</b>	14.50	
Marroni   Pastinaken   Vanille   Rahm mit Jakobsmuschel / with scallop		
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	14.40	
Kürbis   Orange   Rahm   Ingwer <i>Pumpkin   orange   cream   ginger</i>		

## SALATE | SALADS

<b>Caesar-Salat Kastanienbaum</b>	23.50	
Lattich   Parmesan   Poulet   Tomaten   Sardellen   Croûtons <i>Lettuce   Parmesan   chicken   tomatoes   anchovies   croûtons</i>		
<b>Pak Choi-Salat</b>	18.00	
Pak Choi   Äpfel   Gurken   Zwiebeln   Tofu mit Koriander-Limetten-Dressing <i>Pak Choi   apples   cucumbers   onions   tofu with coriander-lime dressing</i>		
<b>Gemischter Herbst Salat</b>	15.50	
Blattsalat   Tomaten   Gurken   Kräutersaitlinge   Croûtons <i>Leaf salad   tomatoes   cucumbers   king trumpet mushrooms   croûtons</i>		

## FEINES | DELICATE

<b>Wolfsbarsch</b>	42.00
Fregola   Fenchel   Tomate <i>Sea bass   Fregola   fennel   tomato</i>	
<b>Mais-Poularde</b>	39.00
Zucchetti   Auberginen   Peperoni   Kartoffeln <i>Chicken   zucchini   aubergines   peppers   potatoes</i>	
<b>Pasta mit Eierschwämmli</b>	29.00
Eierschwämmli   Petersilie   Schalotten   Hartkäse <i>Chanterelles   parsley   shallots   hard cheese</i>	
<b>Gebratener Rehrücken</b>	42.50 pro Person
Steinpilze   Kirschen   Thymian   Sellerie   Schnittlauch Nur für 2 Personen möglich <i>Roast saddle of venison   porcini   cherries   thyme   celery   chives</i> <i>Only available for 2 persons</i>	
<b>Gebratenes Hirsch-Entrecôte</b>	43.00
Spätzli   Rotkraut   Marroni   Rotwein <i>Venison entrecôte   Spaetzle   red cabbage   chestnut   red wine</i>	

## KASTANIENBAUM SPEZIALITÄTEN

### Unsere Empfehlung

<b>Wiener-Schnitzel</b>	49.00
Kalbfleisch   lauwarmer Kartoffelsalat   Speck   Preiselbeeren   Zitrone <i>Veal   Potatoes   Cucumber   Cranberries</i>	

<b>Kastanienbaum-Burger</b>	37.00
Angus-Beef   hausgemachte Salsa   Salat   Kastanienbaum-Pommes <i>Angus beef   homemade salsa   salad   Kastanienbaum fries</i>	
<b>Kastanienbaum Stundenei</b>	35.00
Ei   Trüffel-Kartoffelpüree   Champignonsauce   Roter Mangold <i>Egg   Truffle mashed potatoes   Mushroom sauce   Red chard</i>	

## DESSERTS

<b>Pflaume mit Mascarpone &amp; Karamell</b>	15.50
Pflaume   Mascarpone   Karamell   Mandel   Dill <i>Plum   Mascarpone   caramel   almond   dill</i>	
<b>Blätterteig mit Feigen und Vanille</b>	14.00
Blätterteig   Feigen   Vanille <i>Puff pastry   figs   vanilla</i>	
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Vanille</b>	16.50
Vanille   Zwetschgen <i>Vanilla   plums</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.