

KASTANIENBAUM MENU

VORSPEISE | STARTER

Bruschetta mit marinierten Tomaten

Bruschetta topped with marinated tomatoes

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Schweizer Rindsfilet

mit Weissweinrisotto, saisonalem Gemüse und Pommery-Senf-Jus

Swiss beef tenderloin with white risotto, seasonal vegetables and Pommery mustard jus

DESSERT

Tiramisù della nonna Poddi mit Mascarpone, Kaffee und Biskuit

Grandma Poddi's tiramisu with mascarpone, coffee and biscuits

3 Gang Menu CHF 69

3 course menu CHF 69

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Der Speck für den Flammkuchen stammt aus Deutschland. Die Frischgräten für unsere Bisque kommen aus Dänemark. Die Garnelen kommen aus Vietnam, die Muscheln aus Spanien. Brioche Toast kommt aus Frankreich, das Brioche Bun aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. *All prices are in Swiss Francs and include 8.1% value-added tax. We use Swiss meat and fish. The bacon for our tarte flambée is from Germany. The fresh fish bones for our bisque are sourced from Denmark. Shrimp are from Vietnam, mussels from Spain. Brioche toast comes from France, while the brioche bun is from Switzerland. We would be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.*

VORSPEISEN | STARTERS

Gemischter Salat Mixed salad an unserem Hausdressing <i>on our house dressing</i>	14.5
Burrata Burrata mit bunten Kirschtomaten und Basilikum <i>with colourful cherry tomatoes and basil</i>	22.5
Bruschetta Bruschetta mit marinierten Tomaten <i>with marinated tomatoes</i>	16
Melone mit Rohschinken Melon with prosciutto	17
Rindstatar vom Ueli-Hof Beef tartare from Ueli-Hof mit Trüffel Mayo, Kapern, Rotweinschalotten und Brioche Toast <i>with truffle mayo, capers, red wine shallots and brioche toast</i>	27 42
Tuna Tatar Asia 47 Tuna Tatar Asia 47 Saku Tuna mit Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln <i>Saku tuna with chili, coriander and spring onions</i>	28

SUPPEN | SOUPS

Kokos Currysuppe Coconut curry soup mit 3 Garnelen <i>with 3 shrimps</i> +9 mit Tofu <i>with Tofu</i> +6	14
Geräucherte Gazpacho Smoked Gazpacho mit Sauerrahm Basilikum Espuma und Rohschinken Chips <i>with sour cream basil espuma and crispy prosciutto chips</i>	14

SNACKS | SNACKS

Flammkuchen Tarte flambée Speck, Zwiebeln <i>bacon, onions</i> Käse, Lauch <i>cheese, leek</i>	21
Plättli Shared plate Trockenfleisch vom Ueli-Hof und Käse von Jumi <i>dried meat from the Ueli-Hof and cheese from Jumi</i>	27
Pommes frites French fries mit Trüffel und Trüffel Mayo <i>with truffe and truffle mayo</i>	8 14
Kastanienbaum Smash Burger Kastanienbaum Smash Burger mit Trüffel Pommes frites, Trüffel-Mayo, Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln <i>served with truffle fries, truffle mayonnaise, cheddar, bacon and caramelized onions</i>	39

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Bärlauch Ravioli | Wild garlic ravioli 36
mit Nussbutter und Parmesanschaum
with brown butter and Parmesan foam

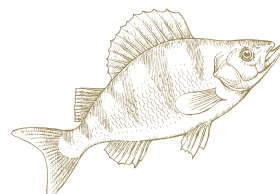
Gemüse im Panko-Tempurateig | Vegetables in Panko Tempura Batter 32
mit gebratenem Reis und sticky Teriyaki-Sauce
with fried rice and sticky teriyaki sauce

UNSERE SPEZIALITÄT | OUR SPECIALITY

Hausgemachte Schweizer Egli Fischknusperli | Homemade Swiss perch fish crispies 41
Klassisch im Bierteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare
Classic in beer batter with French fries and tartare sauce

Asia-Style im knusprigen Panko-Tempurateig
mit gebratenem Reis und sticky Teriyaki-Sauce
*Asia-style in crispy panko tempura batter
with fried rice and sticky teriyaki sauce*

Fitness klassisch mit gemischtem Salat und Sauce Tartare
Fitness classic with mixed salad and tartare sauce



Gebratene ganze Schweizer Regenbogenforelle | Fried whole Swiss rainbow trout 42
mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Nussbutter
with fried potatoes, bacon, onions and brown butter

Linguine | Linguine 39
an Bisque, Miesmuscheln und Garnelen
on bisque, mussels and shrimp
oder | or 32
mit Tomatensauce und Burrata
with tomato sauce and burrata

Schweizer Wiesenschweinkotelett vom Big Green Egg 46
Swiss Pork Chop from the Big Green Egg
mit Pommery Senf-Risotto und Saisongemüse
with Pommery mustard risotto and seasonal vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalb | Wiener Schnitzel (veal) 51
mit Pommes Frites, Saisongemüse und Preiselbeeren
with French fries, seasonal vegetables and cranberries

Kalbsleberli | Veal liver 38
mit Rösti und Saisongemüse
with rösti and seasonal vegetables

Poulet nicht im Chörbli | Fried chicken drumsticks 36
in Butter Sauce mit Pommes frites
in butter sauce with French fries



DESSERTS | DESSERTS

Tiramisù della nonna Poddi Grandma Poddi's Tiramisu mit Mascarpone, Kaffee und Biskuit <i>with mascarpone, coffee and biscuit</i>	14.5
Crème Brûlée Crème Brûlée mit Passionsfrucht Sorbet <i>with passion fruit sorbet</i>	16
Tageskuchen oder Torte Homemade Cake or Tart	7.5 9.5
Lauwarmer Schokoladenkuchen Lukewarm chocolate cake mit Vanille Glace und Beerenspiegel <i>with vanilla ice cream and berry sauce</i>	16
Eiskaffee Iced coffee mit Kirsch <i>with cherry liqueur</i> +4	11.5
Coupe Romanoff Coupe Romanoff mit Vanille- und Erdbeerglace, frischen Erdbeeren und Rahm <i>with vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries and whipped cream</i>	16
Coupe Dänemark Coupe Denmark mit Vanille Glace, Mandeln, Rahm und Schokoladensauce <i>with vanilla ice cream, almonds, cream and chocolate sauce</i>	16
Glacé Ice cream Vanille <i>vanilla</i> Karamell gesalzen <i>salted caramel</i> Marroni <i>chestnut</i> Erdbeere <i>strawberry</i> Schokolade <i>chocolate</i>	pro Kugel scoop 6
Sorbet Sorbet Himbeer <i>rasperry</i> Mango <i>mango</i> Kalamansi (Zitrusfrucht) <i>calamansi (citrus fruit)</i> Passionsfrucht <i>passion fruit</i>	pro Kugel scoop 6
Zusätze Toppings Rahm, Karamell- und Schokoladensauce <i>cream, caramel- and chocolate sauce</i> +2	