

drei Stuben

SNACKS ZUM TEILEN

HOCHMOORKÄSE-GOUGÈRES

8

gefüllt mit Wildkräuterquark, schwarzem Pfeffer (2Stk.)

KNUSPRIGE SALBEI-PANISSE-FRITES

VA/GF 11

Zitronensalz und Schnittlauchmayonnaise

OCHSENSCHWANZKROKETTEN

15

mit Liebstöckelremoulade (2Stk.)

drei Stuben

VORSPEISEN

KOPFSALATHERZEN

VA*/GF 19

Schnittlauchvinaigrette, Liebstöckelcreme,
rohe Champignons, Wachteleier,
und gesalzener Ricotta

KNUSPRIGER TOPINAMBUR

VA*/GF 23

Trüffel-Parmesancreme, wilde Quitte,
Chicorée und Haselnüsse

FLÜSSIGES EIGELB-RAVIOLI

25

Ricotta-Pilz Duxelles, Spinatcreme
und Sauerteigbrösel

+ mit gebratenen Kalbsmilken

+4

HEISS GERÄUCHERTER

GF 24

ALPEN-FLAMMLACHS

Bergpfeffer, Fenchel-Apfel Salat und Meerrettich

REHTERRINE

GFA* 29

Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
rote Zwiebelmarmelade, gegrillter Sauerteigtoast

HIRSCH-CARPACCIO

GF 29

Eingemachter Radicchio, Rande, Nussbutter
und Estragon

drei Stuben

HAUPTGÄNGE

AROMATISCHER RÖST-KÜRBIS

Mandarinen-Kürbis-Soffritto, Ziegenfrischkäse
und eingemachter Ingwer

VA*/GF 35

KONFIERTER ALPENZANDER

Süsswasser-Fischbisque, Kürbiskern-Salsa Verde
und geschmorte Borlottibohnen

GF 45

CORDON BLEU

VOM KRÄUTERSCHWEIN

Appenzellerkäse, geräucherter Schinken,
Trüffelrösti-Fritten, Wildkräutersalat
und Preiselbeer-Chutney

49

ALPSTEIN ENTE

Gebratene Brust und konfettierte Schenkel
im Sauerteigknödel, karamellisiertes Schalottenpüree
und wilder Brombeerjus

52

drei Stuben

ES WIRD WILD!

WILD OHNE WILD

VA*/GFA 38

Geschmorte Pilze im 30-Stunden-Gemüsejus,
Kräuterspätzli, Perlzwiebeln, pochierte Birne
und Rotkraut

ZÜRI WILDBRATWURST

GF 39

Trüffelrösti-Fritten, karamellisierte Zwiebelsauce
und Speck-Champagner-Kraut

HIRSCHPFEFFER

GFA* 47

Kräuterspätzli, Rotkraut und karamellisierte Maroni

REH GESCHNETZELTES

GFA* 54

Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
Pilz-Cognac-Rahmsauce, Kräuterspätzli, Rotkraut
und Preiselbeerchutney

REHRÜCKEN FÜR ZWEI

GFA* pp 69

Wildreh aus dem Zürcher Oberland, ohne Knochen
Kräuterspätzli, karamellisierte Maroni,
Rotkraut, pochierte Birne, und Wildjus

drei Stuben

DESSERTS

TARTE TATIN

Sauerrahmglace und Vanillesauce

16

NOCINO-KARAMELLKÖPFLI

Schwarze Baumnüsse

GF

16

COUPE VERMICELLE

Meringue, eingemachte Kirschen und Creme de Gruyère

VA

17

GLACE

Schokolade	V/GF	6
Brätzeli		6
Sauerrahm	GF	6
Vanille	GF	6
Nusstorte		6
Birnensorbet	V/GF	6

DESSERT WEIN

Joh. Jos Prüm, Graacher Himmelreich, Auslese

0,5 dl 11

Riesling, Mosel, 2022

0,375 l 75

ESPRESSO MARTINI

Stoll Bio-Espresso, Coldbrew-Kakao Sirup, Vodka

16