

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-RAVIOLO

25

Ricotta-Pilz Duxelles, Spinatcreme
und Sauerteigbrösel

+ mit gebratenen Kalbsmilken

+4

HEISS GERÄUCHERTER

ALPEN-FLAMMLACHS

GF 24

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

VA*/GF 35

Mandarinen-Kürbis-Soffritto, Ziegenfrischkäse
und eingemachter Ingwer

KONFIERTER ALPENZANDER

GF 45

Süßwasser-Fischbisque, Kürbiskern-Salsa Verde
und geschmorte Borlottibohnen

CORDON BLEU

VOM KRÄUTERSCHWEIN

49

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

ALPSTEIN ENTE

52

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

drei Stuben

ES WIRD WILD!

WILD OHNE WILD

VA*/GFA 38

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

ZÜRI WILDBRATWURST

GF 39

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

HIRSCHPFEFFER

GFA* 47

Kräuterspätzli, Rotkraut und karamellierte 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, karamellierte Maroni,
Rotkraut, pochierte Birne, und Wildjus

drei Stuben

DESSERTS

TARTE TATIN 16

Sauerrahmglace und Vanillesauce

NOCINO-KARAMELLKÖPFLI GF 16

Schwarze Baumnüsse

COUPE VERMICELLE VA 17

Meringue, eingemachte Kirschen und Creme de Gruyère

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 0,5dl 11

Riesling, Mosel, 2022 0,375l 75

ESPRESSO MARTINI

Stoll Bio-Espresso, Coldbrew-Kakao Sirup, Vodka 16