



KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croutons

16

Beef Tatar "Chef Style"

Wachtelei, Spargeln, Brioche

23

Alpenlachs "crispy"

Gurke, Apfel, Joghurt, Dill, Spargel

21

WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Bärlauch Suppe

mit Spargelstückchen

14

Weinbergschnecken

6 Stück in Knoblauchbutter

mit Crostini

18

Handgemachte Nudeln mit Gemüsefüllung

in einer Bouillon mit Trüffel serviert

3 Stk. 16 / 8 Stk. 32

FRÜHJAHR BOWL

Warmer Quinoa mariniert mit Terriyaki, dazu Eisberg, Papaya,

Spargel, Edamame, Rettich, Erdbeeren, Mango

Sesamöl und frischer Thunfisch

26/41



C H E F S M E N Ü

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Croutons

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit
Limmataler Rohschinken und Bergkäse gefüllt
dazu Spargel und Pommes Frites

Crêpes mit Vanille Glace und Schokosauce

54 / 65

Beef Tatar "Chef Style"
Wachtelei, Spargeln, Crostini

Bärlauch Suppe mit gebeiztem Alpenlachs

Variation von der alten Kuh, Entrecôte und Teigtaschen,
dazu Topinambur, Edamame und Lavendeljus

Erdbeeren und Rhabarber

98

FISCHMENÜ

Alpenlachs "crispy"
Gurke, Apfel, Joghurt, Dill, Rogen

Medaillons vom Kabeljau auf Bärlauch-Mousse
mit Morcheln und Schnittlauch- Gnocchi

Mascarpone und Kakao

58



TÄFERN KLASSIKER

Paniertes Schweine Schnitzel aus der Butterpfanne
mit Gemüse und Pommes frites

28

Täfern Kalbsleberli mit Zwiebeln, Balsamico und Rösti

39

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit
Limmataler Rohschinken und Bergkäse gefüllt
dazu Gemüse und Pommes frites

32 oder 49

Variation von der alten Kuh, Entrecôte und Teigtaschen,
dazu Topinambur, Edamame und Lavendeljus

52

Medaillons vom Kabeljau auf Bärlauch-Mousse
mit Morcheln und Schnittlauch- Gnocchi

42

SPANISCHE ALTE KUH VOM HEISSEN STEIN

36 TAGE KNOCHENGEREIFT

	180g	220g	To share 400g
Filet	49	54	98
Rib Eye	-	52	94
Entrecôte	46	52	94

Alle Steakgerichte werden mit frischem Gemüse und Sauce serviert.

Beilagen zur Auswahl: Sweet Pommes Fries, Pommes Frites,
Kräuterkartoffeln, Risotto

je 6

Trüffel Pommes oder Trüffel Risotto

je 12

Drei Stück Black Tiger Kreveten.

15

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.



D E S S E R T S

Chefs Kaiserschmarren,
karamellisiert mit Sultaninen, Mandelsplitter und
Zwetschgenröster
ab zwei für 9 pro Person

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarba

14

Hausüberraschung

16

HAUSGEMACHTES

Creme- Schnitte "Täfer"
mit Mascarpone und Kakao

16

Schoko Cannelloni
mit Macarons

16

GLACE

Exotic Lovers, frische Früchte mit Zitronensorbet	8
Karamelito, eine Kugel Karamelglace, Karamelsauce und Rahm	7
Dänemark, eine Kugel Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	8
Romanov, eine Kugel Vanilleglace, frische Erdbeeren und Rahm	8
Icecoffe gerührt	12,5
Sorbet Pruneau, zwei Kugeln Zwetschensorbet mit Vieille Prune	12,5
Coupe Smarties, zwei Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Smarties	9,5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. MwSt.