

VORSPEISEN

Die Suppe ♥ 🌱	16
Vom Hokkaidokürbis, mit indischem Curry abgeschmeckt, dazu Federkohl-Chips	
Der Salat ♥ 🌱	18
Herbstsalat mit marinierten Schweizer Pilzen und Vinaigrette	
Der Cicorino ♥ 🌱	19
Gedämpfter Cicorino mit Meerrettich, Haselnussvinaigrette und karamellisierten Äpfeln	
Die Ziege 🌱	23
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Birne, knusprigem Kartoffel-Cracker und Federkohl	
Das Carpaccio ♥ 🌱	22
Carpaccio vom gepickelten Kürbis, dazu Quittenkompott, Marroni-Crumble und Hummus	
Das Randen-Tatar ♥ 🌱	
Randen-Apfel-Tatar mit Sauerrahm, Baumnüssen und Blinis	
klein	23
gross	29
Der Pilz ♥ 🌱	23
Sautierter Perlenseitling mit Kräuter-Crumble, Kürbiskern-Pesto und grillierter Focaccia	
Das Rinds-Tatar 🌱	
Handgeschnittenes Black-Angus-Rinds-Tatar mit Focaccia	
klein	32
gross	38
mit Cognac	5
Der Markknochen 🌱	
Markknochen vom Grill mit Focaccia	
klein	16
gross	22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan).
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Herkunft Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Reh: Schweiz | Fisch: Sins

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder QR-Code scannen für die Allergenliste.

*Alle Gerichte sind auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.



HAUPTSPEISEN

Die Gnocchi ♥ 🌿	36
Gnocchi mit lokalen Pilzen, Kürbis und Marroni-Sauce	
Der Blumenkohl ♥ 🌿	34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronenjoghurt, Hummus und Apfelstücken	
Der Kürbis	34
Variation vom Hokkaidokürbis mit Kastaniencreme, Feta-Crumble und Chimichurri	
Der Spitzkohl ♥ 🌿	36
Marinierter Spitzkohl auf Sellerie-Linsen-Püree, Haselnüsse und Kürbis-Fries	
Die Linse ♥	36
Linsenhackbraten mit Kräutern auf Rahm-Wirz und Panelle	
Die Pilze 🌿	38
Schweizer Igelstachelbart und grillierte Austernseitlinge mit Eierschwämmli-Chutney und Kürbis-Kartoffelstampf	
Der Zander 🌿	49
Zanderfilet aus Sins vom Grill an Zitronensauce mit Herbstgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
Das Poulet 🌿	41
Pouletbrust vom Grill mit Herbstgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
Das Wildschwein 🌿	49
Grilliertes Wildschwein-Entrecôte an Wildjus mit karamellisierten Schalotten, Kürbispüree und Preiselbeeren	
Das Reh	59
Rehhaxe aus dem Ofen an Wildjus mit Kürbis, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Spätzli	
Das Flanksteak 200 g 🌿	48
Black-Angus-Flanksteak vom Grill mit Herbstgemüse, dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	
Das Rib-Eye 🌿	
Black-Angus-Rib-Eye vom Grill mit Herbstgemüse, dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	
200 g	52
300 g	65
Das Kalbskotelett 🌿	
Regionales Kalbskotelett vom Grill mit Herbstgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
200 g	56
300 g	68
Die Beilagen	
Pommes Allumettes, Ofenkartoffel, Roter Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelstampf	
Die Saucen	
Jus, Sauce Béarnaise, Enja Chimichurri, Zwiebelconfit, Café de Paris	

ENJAS KINDERMENÜS

Thors Lieblingskäse	10
Halloumi Fries und Rohkost	
Freyas unwiderstehliches Gemüse 	12
Blumenkohl nuggets mit Pommes Allumettes und Rohkost	
Hugins und Munins Pasta	12
Nüdeli mit Tomaten- oder Rahmsauce und Rohkost	
Lokis Tipp	14
Mini-Cervelat vom Grill, Pommes Allumettes und Rohkost	
Odins Festessen	15
Halbes Pouletbrüstli an Rahmsauce mit Nüdeli und Rohkost	

DESSERT & KÄSE

Der Cheesecake mit Zwetschgensorbet	18
Das Tiramisu Enjas saisonal wechselndes Tiramisu	16
Die Schokolade Schokoladenbiskuit, gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Kirschkompott	16
Die Kastanie ♡ 🌿 Marronschaum und Zwetschgensorbet, Mini-Meringues und glasierte Kastanien	16
Für Zwei 🌿 Kürbis-, Zwetschgen- und Vanilleglace mit Kürbisschaum und grillierten Feigen	19
Der Herbst Marroni-Macarons mit Haselnusscreme, Apfelragout, Spekulatius-Crumble und Vanilleglace	16
Der Eiskaffee 🌿 Hausgemachter luftiger Eiskaffee mit Fricktaler Kirsch	14 16
Der Käse 🌿 Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Baumnüssen, Dörrfrüchten und Honig	23

GLACE & SORBET

Alle hausgemacht:	5
Vanille	
Vanille ♡	
Kaffee	
Schokolade	
Kürbis	
Zwetschgensorbet ♡	
Enja Sorbet Surprise	