



Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Das Essen wird vermehrt zur Routine: wir kochen und essen jeden Tag, denn wir sehen es als Notwendigkeit an. Wir verbinden mit Kochen ein Gefühl von Genuss und mit dem Essen einen Moment voller Lebensfreude. Kochen, essen und trinken heisst für uns Leidenschaft, damit wir uns gut fühlen, vital, lebendig und lebensfroh.

Die Motivation, diese pure Freude Tag für Tag erneut zu erleben, treibt uns voran. Wir sind davon überzeugt, dass Sie bei uns diese Momente erleben und sie diese Freude mit ihrer Familie, Freunden, Arbeitskollegen teilen werden.

Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist Vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen. Selbstverständlich erstellen wir für Sie ein auf Sie zugeschnittenes Menu nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns!

REGEL 1

Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.

REGEL 2

Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.

REGEL 3

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.

Preise pro Person


3-Gang-Menu	CHF 66
4-Gang-Menu	CHF 81
5-Gang-Menu	CHF 96



MENU-VORSCHLÄGE HERBST

FRESH

Herbstsalat mit Dörraprikosenvinaigrette, karamellisierten Nüssen und Bündnerfleisch

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Kürbiswürfeln, Feigen und Walnussdressing 

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und Bauernspeck

Mango-Karottensalat mit Chili-Rosinen und frischem Koriander

SOUP

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Apfel-Selleriesuppe mit Walnusscrunch und Ziegenfrischkäse

Suppe aus dem Tagesangebot

STARTERS - MEAT & FISH

Roastbeef im Kaffeemantel mit Sellerie-Birnensalat


Zander mit farbigen Linsen, Stangensellerie und Speckvinaigrette

Thunfischtatar mit Koriander-Limonen und asiatischem Gemüsesalat

STARTERS - VEGGIE

Risotto mit Kürbis und glasierten Maronen, gerösteten Pinienkernen und Pilzen


Kürbistartelettes mit Mandel-Pilzsalsa

Randencarpaccio mit mariniertem Spinatsalat und Birnen-Walnuss-Vinaigrette 




WE LIKE IT WITH MEAT


Saftiges Perlhuhnbrüstchen mit Spinat, Granatapfel, Sour Cream und knusprigen Bratkartoffeln


Kalbsschulterbraten mit Balsamicojus, Kürbis-Gnocchi und Brokkoli-Gemüse 

Knuspriger Schweinebraten mit Teufelbier-Sauce, Polenta-Galetten und grilliertem Lauch

Rindsentrecôte mit würziger Kräuterbutter, Linguine und Maiskolben aus dem Ofen 

WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Wirsingroulade mit Fetakäse an roter Peperonisauce und Kartoffelgratin 

Gebackener Butternuss-Kürbis mit Kräuter-Sour-Cream, frischem Lauch und gerösteten Mandeln 


CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanilleglace

Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot

Zimt-Apfel auf Tonkabohnen-Griess 

Vermicelles mit Gruyère-Meringues und Doppelrahm

Süßes Milchreis-Töpfchen mit karamellisierten Bananen