

Steakhouse & Restaurant



ECHTE - SCHWEIZER - KÜCHE

BÜNDNER WILD SPEZIALITÄTEN

AB FREITAG, 12. SEPTEMBER
BIS SAMSTAG, 11. OKTOBER 2025

TRADITIONELLE MENUS & GERICHTE

Öffnungszeiten

Mo – Fr Mittagskärtchen mit wechselnden Menus 08³⁰ – 14⁰⁰

Di – Sa Grosse Abendkarte 17⁰⁰ – Feierabend

Sonntag und Montag Abend öffnen wir für unsere Gäste auf Reservation
ab einer verbindlichen Mindestkonsumation von 700.-

Sonntagsbrunch auf Reservation für Gruppen ab 25 Gäste 10⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr

An Feiertagen bleibt unser Lokal grundsätzlich geschlossen

Gastgeber und Cuisinier Simon Theus
freut sich mit seinem Team über Ihren Besuch

Reservierungen auf 044 / 845 01 01 oder via Button auf der Site
www.gnuSS-manufaktur.ch

GnuSS Manufaktur – Buchserstrasse 16 – 8108 Dällikon

Apéritifs

Mocktails

| | | |
|--------------------------|---|--------------|
| <i>Rahels Sunrise</i> | <i>Birnen- und Orangensaft, Mineralwasser, Grenadinesirup</i> | 8.50 |
| <i>Fresh Love</i> | <i>Hibiscus Tonic, Holunderblüten- & Grenadinesirup, Limetten</i> | 9.50 |
| <i>Gocce Mule</i> | <i>Balsamico Gin Black Reserve, Ginger Beer</i> | 11.50 |
| <i>Balsamico Negroni</i> | <i>Orange Balsamico Gin, San Bitter, Tonic Water</i> | 12.50 |
| <i>Modena Mai Tai</i> | <i>Weißer Balsamico Gin, Passionsfruchtsaft, Orangenjus, Limette, frische Minze</i> | 14.50 |

Unsere Cüpli

| | | |
|--------------------------|---|-------------|
| <i>Champagner</i> | <i>Brut Réserve - Louis Nicaise, Hautvillers</i> | 16.- |
| <i>Kir Royal</i> | <i>Champagner Louis Nicaise mit Crème de Cassis</i> | 16.- |
| <i>Rosenzauber</i> | <i>Prosecco mit gesüßtem Rosenwasser parfümiert</i> | 11.- |
| <i>Prosecco</i> | <i>«Val d'Oca» Extra Dry, Treviso DOC, Venetien</i> | 9.- |
| <i>Prosecco Rosato</i> | <i>«Val d'Oca» Millesimato 2022</i> | 10.- |
| <i>Red Love Secco</i> | <i>alkoholfreie Alternative aus rotfleischigen Thurgauer Äpfeln</i> | 9.- |
| <i>Quitte-Apfelsecco</i> | <i>wunderbar spritzige Hüttwiler Spezialität ohne Alkohol</i> | 9.- |

Klassiker

| | | |
|--------------------------|---|--------------|
| <i>Aperol Spritz</i> | <i>Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Orangenschnitz</i> | 10.50 |
| <i>Limoncello Spritz</i> | <i>Prosecco, Limoncello, Mineralwasser und Zitronenschnitz</i> | 10.50 |
| <i>Hugo</i> | <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze</i> | 10.50 |
| <i>Campari Orange</i> | <i>Campari, Orangensaft, Orangenschnitz</i> | 9.50 |
| <i>Martini Bianco</i> | <i>Martini Bianco, Zitruszeste</i> | 8.50 |
| <i>Lillet Wildberry</i> | <i>Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren</i> | 10.50 |
| <i>Tiojito Andaluz</i> | <i>trockener, weisser Sherry, hausgemachte Zitronenlimonade</i> | 10.50 |

Tropical Cocktails

| | | |
|--------------------------|---|--------------|
| <i>Frescco Rosa</i> | <i>Prosecco, Sarti Rosa, Hibiscus Tonic, Grenadine- und Holunderblütensirup, Limettensaft</i> | 14.50 |
| <i>Cuban Peach</i> | <i>dunkler Rum, Pfirsichlikör, Cranberry- & Limettensaft</i> | 14.50 |
| <i>Piña Colada</i> | <i>frische Ananas, Kokosmilch, brauner Rum, Limettensaft</i> | 15.50 |
| <i>Margarita</i> | <i>Tequila silver, Triple sec, Limettensaft</i> | 13.50 |
| <i>Himbeer-Margarita</i> | <i>Himbeeren, Tequila silver, Triple sec, Limettensaft</i> | 14.50 |

Short Drinks

| | | |
|-------------------------|--|--------------|
| <i>Espresso Martini</i> | <i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup</i> | 14.50 |
| <i>Negroni</i> | <i>Gin, Campari, roter Wermut, Orangenzeste</i> | 14.50 |
| <i>The Gin Sour</i> | <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup</i> | 10.50 |

L'automne végétarien

AUF ANFRAGE BEREITEN WIR IHNEN GERNE AUCH
EINE VEGANE VARIANTE DER SPEISENFOLGE ZU

Le menu

Wümmet-Salat

*Nüssler mit sautierten Trauben, Dörrfrüchten und Baumnüssen,
angemacht mit schmackhaftem Quittenessig-Haselnussöl Dressing*

* * *

Kürbiscrème

*Sämiges Süppchen mit Rahmhaube,
Kürbiskernpesto und Kernöl*

* * *

Zwischensorbet

Hausgemachtes Mango-Eis mit Granatapfelkernen

* * *

Herbstliche Komposition

*Gebratene Spätzli mit Wildrahmsauce, gemischte Pilze mit Trauben,
Honigrotkraut, glacierte Marroni, Portweinfleige und Preiselbeer Apfel*

* * *

Tarte Tatin

*Gestürzter, caramelisierter Apfelkuchen mit einer Kugel
Vanilleglacé, Rahmhaube und gerösteten Haselnüssen*

Menu complet 79.-

Salat oder Suppe - Hauptgang - Dessert 62.-

L'automne du viandard

Le menu

Paté de gibier

*Hausgemachte Wildpastete serviert mit pochiertes Birne und
Dörripflaume, Preiselbeerschaum und Portweingelée*

* * *

Wildconsommé

*mit Reh-Triangoli als Einlage,
serviert mit Blätterteiggebäck*

* * *

Zwischensorbet

Hausgemachtes Himbeer-Eis mit Prosecco

* * *

Entrecôte vom Wildschwein

*mit intensiver Cassis-Wildglace und sämiger Wildrahmsauce,
garniert mit sautierten Eierschwämmli und Trauben, als Beilage
Honigrotkraut, glacierte Marroni, Preiselbeer-Apfel und gebratene Spätzli*

* * *

Dunkles Schoggi-Mousse

mit Crème double und glacierten Portweifeigen serviert

Menu complet 99.-

Vorspeise - Hauptgang - Dessert 82.-

Suppe - Hauptgang - Dessert 75.-

Unsere Salate

| | |
|---|-------|
| Nüsslisalat "Hubertus" | 17.50 |
| <i>Mit Speckstreifen, Pilzen, Trauben und gerösteten Baumnüssen, lauwarm serviert mit herzhaftem Granatapfel-Dressing</i> | |
| Nüsslisalat mit Eierschwämmli 🍄 | 19.50 |
| <i>Sautierte Pfifferlinge mit Kräutern, angemacht mit schmackhaftem Quittenessig und kalt gepresstem Haselnussöl</i> | |
| Nüsslisalat "Mimosa" 🍄 | 13.50 |
| <i>Feldsalat mit Ei und einem Dressing Ihrer Wahl</i> | |
| Blattsalat mit Egli-Chnuscherli | 17.50 |
| <i>Mit einem Dressing nach Ihrem Gusto und Sc. Tartar</i> | |
| Gemischter Salat 🍄 | 11.50 |
| <i>Gemüsesalate in der Sauce, knackige Blätter mit Ihrem Wunsch-Dressing</i> | |
| Blattsalat 🍄 | 9.50 |
| <i>verschiedene Blattsalate mit dem Dressing Ihres Geschmacks</i> | |

Feine Süppchen

| | |
|--|-------|
| Kürbiscrème 🍄 | 12.50 |
| <i>Vom Muskatkürbis, serviert mit Schlagrahm, Kürbiskernpesto und Kernöl</i> | |
| Wildconsommé | 15.50 |
| <i>Reh-Triangoli als Einlage, serviert mit Blätterteiggebäck</i> | |

Les entrées

| | |
|---|-------|
| Carpaccio du cerf | 26.50 |
| <i>Hirschstück mit Meersalzflöckchen eingerieben und wenige Tage luftgetrocknet, mit 15-jährigem Balsamico und kaltgepresstem Baumnussöl aromatisiert und kredenzt mit Portweinfleige, gerösteten Haselnüssen und Shropshire Blue</i> | |
| Paté de gibier | 23.50 |
| <i>Hausgemachte Wildpastete serviert mit pochierter Birne und Dörrpflaume, Preiselbeerschaum und Portweingelée</i> | |
| Feuilletée aux chanterelles 🍄 | 22.50 |
| <i>Blätterteigkissen mit Eierschwämmli à la crème, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Schnittlauch, Petersilie und Thymian</i> | |
| Raviolis farcis au chevreuil | 24.50 |
| <i>Hausgemachte Teigwaren mit einer Rehfarce auf einer Kürbis-Mascarpone-Mousse, garniert mit sautierten Herbstpilzen, Trauben und Pistazien</i> | |

Klassische Wildgerichte

| | |
|--|-----------|
| Gampfeffer «Chasseur» | 46.50 |
| <i>garniert mit sautierten Speckstreifen, Pilzen, Croûtons und Silberzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeerapfel</i> | |
| Wildschwein-Entrecôte «Grand Veneur» | 48.50 |
| <i>mit intensiver Wildglace, Preiselbeeren und Crème fraiche, garniert mit sautierten Eierschwämmli, dazu Honigrotkraut und Marroni-Kroketten, und pochierter Birne mit Dörrpflaume</i> | |
| Rehschnitzel «Mirza» | 51.50 |
| <i>mit sämiger Wildrahmsauce, Honigrotkraut, glacierten Marroni, Preiselbeerapfel, Trauben, Pilzen und gebratenen Spätzli</i> | |
| Hirsch-Racks «Diana» | 56.50 |
| <i>mit aromatischer Cassis-Wildglace, sautierten Eierschwämmli, Honigrotkraut, caramelisierte Marroni, Rosenkohl mit Speckstreifen, Preiselbeerapfel, Portweinfleige und Marroni-Kroketten</i> | |
| Wildgeschnetzeltes «Maison» | 49.50 |
| <i>Handgeschnittene Streifen vom Rehbäggli und Hirschentrecôte mit feiner Calvados-Wildrahmsauce, garniert mit Trauben und Pilzen, als Beilagen Honigrotkraut, glacierte Marroni, Preiselbeerapfel und gebratene Eierspätzli</i> | |
| Rehrücken «Baden-Baden» | p/P 72.50 |
| ab 2 Personen / auf Vorbestellung mit einer Frist von 4 Tagen | |
| 1. Service: <i>Médailles mit Wildrahmsauce, Honigrotkraut, glacierte Marroni, Pilze, Preiselbeerapfel und Spätzli</i> | |
| 2. Service: <i>Médailles mit Cassis-Wildglace, Rosenkohl mit Lardons, Eierschwämmli, Trauben, Portweinfleige und Marroni-Kroketten</i> | |

Zwergenfutter

| | |
|--|------|
| Balou | 13.- |
| <i>3 Chicken Nuggets mit kleiner Portion Pommes frites und Ketchup</i> | |
| Schlumpf 🍷 | 8.50 |
| <i>Spätzli mit Butter und auf Wunsch Parmesan</i> | |

Wildlos glücklich

| | | |
|---|---------|--------------|
| Förster-Teller 🍄 | | 37.50 |
| <i>Gebratene Spätzli und Marronikroketten, gemischte Pilze und Trauben, Preiselbeerapfel und Portweifeige, Honigrotkraut, glacierte Marroni und Rosenkohl, serviert mit Wildrahmsauce</i> | | |
| Spätzli «Gnuss-Manufaktur» 🍄 | | 31.50 |
| <i>Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmli, Dörrotmätchen, Lauchzwiebeln, Schweizer Käse und Rahm</i> | | |
| Rindsfilet-Steak Black Angus, ARG | 200g | 54.00 |
| <i>gereicht mit hauseigener Kräuterbutter, dazu selbstgemachte Kartoffelkroketten und Broccoliröschen</i> | 150g | 48.00 |
| Kalbsleberli «Porto» | | 41.50 |
| <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit einer deliziösen Portweinsauce, serviert mit hausgemachten Kartoffelkroketten</i> | | |
| Cordon bleu «Classique» min. 300g | Säuli | 36.50 |
| <i>gefüllt mit Bauernschinken und Schweizer Käse, gewendet im selbstgemachten Paniermehl, dazu knusprige Haus-Pommes</i> | Chälbli | 46.50 |
| Wolfsbarsch-Filet „Provençale“ | | 39.50 |
| <i>in Olivenöl gebraten und abgeschwenkt mit Datterinos, Zwiebeln, viel Petersilie und wenig Knoblauch, begleitet von Mandelreis</i> | | |

Herkunft der Lebensmittel

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Hirsch, Reh, Gams | Surselva - Metzgerei Schmed, Brigels |
| Wildschwein | Österreich |
| Kalb und Hausschwein | Schweiz |
| Rind | ARG |
| Wolfsbarsch | GRC (Aquakultur) |
| Eglifilets | Estland, verarbeitet in der Schweiz |
| Milchprodukte | Schweiz |
| Gemüse und Pilze | Schweiz, EU |
| Eier | Fam. Meier, Längger Hof, Dällikon ZH |
| Brot | Bäckerei Moor, Niederweningen AG |

Information über Zusatzstoffe

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen, die allergische Reaktionen hervorrufen oder für Intoleranzen verantwortlich sein können, erkundigen Sie sich bitte bei unserem Personal.

Grundsätzlich kochen wir frisch und stellen unser Essen nach alter Tradition selber her, so dass sich Zusatzstoffe generell nicht in unserem hausgemachten Angebot finden.

Traditionelle Desserts

Alle unsere Kuchen, Crèmes, Mousses, Glacés und Saucen sind selbstgemacht

Käse schliesst den Magen... **19.50**

Wunderbarer Seelisberger Bergkäse und exquisiter Shropshire Blue, ein milder, englischer Blauschimmelkäse, begleitet von Trauben, Dörrfrüchte-Chutney und gerösteten Baumnüssen.

Dazu reichen wir ein Gläschen Hüttwiler Apfel-Dessertwein.

Vermicelles **11.50**

Marronipüre mit Läuterzucker gesüßt und mit Zuger Kirsch aromatisiert, garniert mit Rahmrosette, Trauben und Baumnüssen

Emmentaler Meringue **10.50**

Eine Schale mit viel Schlagrahm serviert auf Beerencoulis, garniert mit Früchten und gerösteten Pistazien

Coupe «Nesselrode» **10.50 / 14.50**

Hausgemachtes Vanilleglacé mit Meringueschale, Vermicelles und Schlagrahm

Tarte Tatin **14.50**

Gestürzter, caramelisierter Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleglacé, Rahmhaube und gerösteten Haselnüssen

Mango-Sorbet **12.50**

Eine hausgemachte Kugel mit über 50% Fruchtanteil, parfümiert mit Grand Marnier und garniert mit Zwergorangen-Confit

Dunkles Schoggi-Mousse **13.50**

mit Crème double und glacierten Portweifeigen serviert

Gebrannte Crème **9.50**

Wunderbar fluffig - mit Schlagrahm und Kakao-Nibs garniert

Werfen Sie einen Blick in unsere Dessertweinkarte!

**Unsere verschiedenen Süssweine sind
alle im Offenausschank erhältlich**