

Steakhouse & Restaurant



ECHTE - SCHWEIZER - KÜCHE

BÜNDNER WILD SPEZIALITÄTEN

AB FREITAG, 11. SEPTEMBER
BIS SAMSTAG, 10. OKTOBER 2026

TRADITIONELLE MENUS & GERICHTE

Öffnungszeiten

Mo – Fr	Mittagskärtchen mit wechselnden Menus	08 ³⁰ – 14 ⁰⁰
Di – Sa	Grosse Abendkarte	17 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰

Sonntags und Montag Abend öffnen wir für unsere Gäste auf
Reservation ab einer verbindlichen Mindestkonsumation von 1200.-
Sonntagsbrunch auf Reservation für Gruppen ab 25 Gäste 10⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr
An Feiertagen öffnet unser Lokal nur in Ausnahmefällen –
Reservation und Mindestkonsumation auf Anfrage

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

Unsere Cüpli

Rosenzauber	Prosecco mit Rosenwasser und hausgemachtem Zitronensirup	11.-
Safransecco	Prosecco mit einem Schuss Safransirup parfümiert	10.-
Prosecco	«Val d'Oca» Extra Dry, Treviso DOC, Venetien	9.-
Prosecco Rosato	«Val d'Oca» Millesimato 2022	10.-
Red Love Secco	alkoholfreie Alternative aus rotfleischigen Thurgauer Äpfeln	7.-
Quitte-Apfelsecco	wunderbar spritzige Hüttwiler Spezialität ohne Alkohol	7.-

Mocktails

ohne Alkohol

Unser Haus-Drink	Erdbeercoulis, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda	9.50
Fresh Love	Hibiscus Tonic, Holunder- & Grenadinesirup, Limejuice, Soda	11.50
Melanies Sunrise	Birnen- und Orangensaft, Granatapfelsirup, Soda	10.50
Gocce Mule	Balsamico Gin Black Reserve, Ginger Beer	12.50
Balsamico Negroni	Orange Balsamico Gin, San Bitter, Tonic Water	12.50
Modena Mai Tai	Weißer Balsamico Gin, Passionsfruchtsaft, Orangenjus, Limette, frische Minze	13.50

Cocktails

Mango Margarita	FrISChe Erdbeeren, Tequila silver, Triple sec, Limettensaft	15.50
Lillet Wildberry	Lillet Blanc, Wildberry Tonic, frISChe Beeren	14.50
Mediterranean Tonic	Göbek, Tonic water, Gurke, Rosmarin	13.50
Frescco Rosa	Prosecco, Sarti Rosa, Hibiscus Tonic, Grenadine- & Holunderblütensirup, Limettensaft	14.50
Cuban Peach	dunkler Rum, Pfirsichlikör, Cranberry- und Limettensaft	14.50
Pernod «Riviera»	Pernod, Orangensaft	13.50
Tequila Sunrise	Tequila silver mit Orangensaft und Grenadinesirup	14.50

Klassiker

Tiojito Andaluz	trockener, weisser Sherry, Zitronenlimonade, Soda	10.50
Negroni	Gin, Campari, roter Wermut, Orangenzeste	14.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Orangenschnittz	10.50
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser und Minze	10.50
Campari Orange	Campari mit Orangensaft	9.50
Martini Bianco	Martini Bianco, Zitruszeste	8.50

Short Drinks

Espresso Martini	Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	14.50
The Gin Sour	Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	12.50

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 Kiwi-Essig und Haselnussöl*

* * *

Kürbiscrème

*Sämiges Süppchen mit Rahmhaube,
Kürbiskernpesto und Kernöl*

* * *

Zwischensorbet

Hausgemachtes Quitten-Eis mit Apfelsecco

* * *

Herbstliche Komposition

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

* * *

Marronicake mit Vanilleglacé

*Warmer Kuchen mit einer Kugel geeister Vanillecrème,
Rahmhaube und gerösteten Haselnüssen*

Menu complet 95.-

Vorspeise - Hauptgang - Dessert 71.-

Suppe - Hauptgang - Dessert 66.-

L'automne du viandard

Le menu

Carpaccio vom Rehbäggli

*mit fassgereiftem Balsamico und sizilianischem Olivenöl aromatisiert,
kredenzte mit ½ Portweinfleige, gerösteten Haselnüssen und Shropshire Blue*

* * *

Wildconsommé

*als Einlage Markbein und Wachtelei,
serviert mit Blätterteiggebäck*

* * *

Zwischensorbet

Hausgemachtes Quitten-Eis mit Prosecco

* * *

Médailles vom Hirschfilet

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

* * *

Coupe «Nesselrode»

*Vermicelle, Meringue und Vanilleglacé
garniert mit Schlagrahm und Beerencoulis*

Menu complet 125.-

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 95.-

Suppe – Hauptgang – Dessert 85.-

Unsere Salate

Nüsslisalat «Hubertus»	18.50
<i>Mit Speckstreifen, Pilzen, Trauben und gerösteten Baumnüssen, lauwarm serviert mit herzhaftem Granatapfel-Dressing</i>	
Nüsslisalat mit Eierschwämmli 	21.50
<i>Sautierte Pfifferlinge mit Lauchzwiebelchen, Cherrytomäten, angemacht mit schmackhaftem Quittenessig und kalt gepresstem Haselnussöl</i>	
Nüsslisalat "Mimosa" 	15.50
<i>Feldsalat mit Ei und einem Dressing Ihrer Wahl</i>	
Gemischter Salat 	13.50
<i>Gemüsesalate in der Sauce, knackige Blätter mit Ihrem Wunsch-Dressing</i>	
Blattsalat 	11.50
<i>verschiedene Blattsalate mit dem Dressing Ihres Geschmacks</i>	

Feine Süppchen

Kürbiscrème 	14.50
<i>Vom Muskatkürbis, serviert mit Schlagrahm, Kürbiskernpesto und Kernöl</i>	
Wildconsommé	16.50
<i>Kraftbrühe mit Mark und Wachtelei als Einlage, serviert mit Blätterteiggebäck</i>	

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschfilet	29.50
<i>mit fassgereiftem Balsamico und sizilianischem Olivenöl aromatisiert, kredenzt mit ½ Portweinfleige, gerösteten Haselnüssen und Shropshire Blue</i>	
Tartar vom Schweizer Rind	25.50
<i>Erstklassiges Rindfleisch mit unserem hauseigenen Relish verfeinert und mit Cognac parfümiert, rassig oder mild, serviert mit Toastbrot und Butter</i>	
Feuilleté aux chanterelles 	22.50
<i>Blätterteigkissen mit Pfifferlingen à la crème, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Schnittlauch, Petersilie und Thymian</i>	
Eierschwämmli «Provençale» 	23.50
<i>Sautierte Pfifferlinge mit Lauchzwiebelchen, wenig Chnoblí, Pomodorini und Petersilie, mit Weisswein und Butter montiert</i>	

Klassische Wildgerichte

Gampfeffer «Chasseur»			49.50
<i>garniert mit sautierten Speckstreifen, Pilzen, Croûtons und Silberzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeerapfel</i>			
Rehschnitzel «Mirza»			53.50
<i>mit sämiger Wildrahmsauce, Honigrotkraut, glacierten Marroni, Preiselbeerapfel, Trauben, Pilzen und gebratenen Spätzli</i>			
Tournedos vom Hirschfilet «Diana»			64.50
<i>mit sautierten Eierschwämmli und Trauben, Rosenkohl mit Speckstreifen, Portweinfleige und Preiselbeerapfel, als Beilagen Marroni-Kroketten und Spätzli, serviert mit aromatischer Cassis-Wildglace und feiner Wildrahmsauce</i>			
Wildgeschnitztes «Maison»			52.50
<i>Handgeschnittene Streifen vom Rehbäggli und Hirschfilet mit feiner Calvados-Wildrahmsauce, garniert mit Trauben und Pilzen, als Beilagen Honigrotkraut, glacierte Marroni, Preiselbeerapfel und gebratene Eierspätzli</i>			
Rehrücken «Baden-Baden»	ab 2 Personen	p/P	74.50
nur auf Vorbestellung, Frist 4 Tage (bis Mo / Di bestellen → Fr / Sa essen)			
1. Service: Médaillons mit Wildrahmsauce, Honigrotkraut, glacierte Marroni, sautierte Pilze, Preiselbeerapfel und Spätzli			
2. Service: Médaillons mit Cassis-Wildglace, Rosenkohl mit Speckstreifen, Eierschwämmli, Trauben, Portweinfleige und Marroni-Kroketten			
Förster-Teller 			39.50
<i>Gebratene Spätzli und Marronikroketten, gemischte Pilze und Trauben, Preiselbeerapfel und Portweinfleige, Rosenkohl und Honigrotkraut mit glacierten Marroni, serviert mit Wildrahmsauce</i>			

Zwergenfutter

Balou		14.-
<i>3 Chicken Nuggets mit kleiner Portion Pommes frites und Ketchup</i>		
Cinderella 		12.50
<i>Butterspätzli mit Tomatensugo und Parmesan</i>		
Schlumpf 		11.-
<i>Butterspätzli nature oder auf Wunsch mit Parmesan</i>		

Wildlos glücklich

Kalbsleberli «Porto»			42.50
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit einer deliziösen Portweinsauce, serviert mit feiner Butterröschi</i>			
Rindsfilet-Steak Black Angus, ARG	200g		57.00
<i>parfümiert mit 15-jähriger Balsamicoglace, gereicht mit hauseigener Kräuterbutter, Haus-Pommes und Broccoliröschen</i>	150g		51.00
Jumbo-Cordon bleu «Classique» min. 300g	Säuli		41.50
<i>gefüllt mit Bauernschinken und Schweizer Käse, gewendet im selbstgemachten Paniermehl, dazu knusprige Haus-Pommes und Preiselbeeren</i>			
Spätzli «Gnuss-Manufaktur» 🍄			33.50
<i>Hausgemachte Spätzli mit gemischten Pilzen, Dörrtomäthen, Lauchzwiebeln, Schweizer Käse und Rahm</i>			

Herkunft der Lebensmittel

Hirsch, Reh, Gams	Surselva - Metzgerei Schmed, Brigels
Kalb und Hausschwein	Schweiz
Rind	ARG
Schwertfisch	ITA Wildfang
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 Glacés, Kuchen, Crèmes, Mousses und Saucen sind selbstgemacht

Käse schliesst den Magen... 21.50

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 13.50

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

Emmentaler Meringue 12.50

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

Weisse Schoggi-Mascarpone-Crème 12.50

aromatisiert mit weissem Rum

Marronicake mit Vanilleglacé 14.50

Warmer Kuchen auf Beerencoulis mit einer Kugel geeister Vanillecrème, garniert mit Rahmhaube, gerösteten Haselnüssen und gehackten Pistazien

Coupe «Nesselrode» 14.50

Hausgemachtes Vanilleglacé mit Meringueschale, Vermicelles, Baumnusskrokant und Schlagrahm

Mango-Sorbet «Grand Marnier» 12.50

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

Sorbet «Colonel» 12.50

Zitroneneis nach eigener Rezeptur - mit einem großen Schuss Vodka

Unsere hausgemachten Glacé-Parfums Kugel mit/oh. Rahm à 6.50

*Sorbets Himbeer – Mango – Cassis – Zitrone – Quitte
Crèmeeis Vanille*

Werfen Sie einen Blick in unsere Dessertweinkarte!
Unsere verschiedenen Süssweine sind
alle im Offenausschank erhältlich