

A la Carte MENÜ

Vorspeisen

Gedeck 5,50

Nussbutter, Roggenkrusterl

Beef tartar 100g 19,90

Wasabi-Butter, Kresse, hausgem. Brioche
Senfkaviar

2 Frühlingsrollen 13,90

Vogelersalat, rote Rüben, Sauerrahm,
Apfelchutney, Kürbiskerne

Hummus 9,50

Tahina, Chimi Churri, hausgem. Focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Blutorange, Gölles Apfelessig, Pistazien
hausgem, Oliven Öl, Focaccia

Gemischter Salat 7,50

Blattsalate, Radieschen, Balsamico-
French Dressing, Nüsse

Suppen

Rinderbouillon 8,50

Kaspressknödel, Schnittlauch,
Wurzelgemüse

Butternuss-Kürbis Suppe 8,50

Schwarzbrotcroutons, Kernöl

SEVENs Ramen 9,50

Roggennudeln, Tomate, Junglauch, Chilli,
Röstzwiebel, Sesam, Bonito & Kombu Dashi

SEVENs Tipp

Deer Tan Tan 14,50

Hirschragout, Salatherz, Yuzomayo,
Röstzwiebel, Schnittlauch

Starters

Cover 5,50

Nut butter, rye crust

Beef tartar 100g 19,90

Wasabi butter, cress, homemade brioche
Mustard caviar

2 Spring rolls 13,90

Lamb's lettuce, beet, sour cream,
apple chutney, pumpkin seeds

Humus 9,50

Tahina, chimi churri, homemade focaccia

Stracciatella di Burrata 13,50

Blood orange, Gölles apple cider vinegar,
pistachios, Olive Oil, homemade focaccia

Mixed salad 7,50

Lettuce, radishes, balsamic French
dressing, nuts

Soups

Beef bouillon 8,50

Cheese dumplings, chives, root
vegetables

Butternut squash soup 8,50

Black bread croutons, seed oil

Miso Ramen 9,50

Rye noodles, tomato, young leek, chili,
fried onion, sesame, bonito & kombu dashi

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel 21,50

vom Bio Schwein, Petersilienkartoffel,
Preiselbeeren, Zitrone

Confierte Entenkeule 22,50

Wasabi Pürree, Balsamico Rotkraut,
Preiselbeeren

Bachsaibling 31,50

Erbsencreme, Kartoffelnidei,
Schmorrtomaten, Blattspinat

BERGZEIT Salat

Blattsalate, Radieschen, Balsamico-
French Dressing

mit Rinderfiletspitzen 24,90

mit Bachsaibling 22,00

Trüffel Pasta 24,50

Hausgemachte Tagliatelle,
frischer Trüffel, Peccorino

Kartoffel-Karfiol Curry 16,50

Nishiki-Reis, Karotte, Rotkraut, Sprossen,
Röstzwiebel, Nüsse, Sesam

Steaks

Hirschrücken Steak 42,50

Pastinakencreme, Kren-Ravioli, Winterkohl

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Filet Steak 250 g 46,00

Entrecote 280 g 44,50

Beilagen zum Steak

Farotto, Winter Gemüse, Chimi Churri oder
Skin on Pommes

Mains

Viennese Schnitzel 21,50

organic pork, parsley potato,
cranberries, lemon

Confit duck leg 22,50

Wasabi puree, balsamic red cabbage,
cranberries

Brook trout filet 29,00

Cream of peas, potato, stewed tomatoes,
spinach leaves

BERGZEIT salad

Leaf lettuce, radishes, balsamic French
dressing

with beef fillet tips 24,90

with brook trout 22,00

Truffle pasta 24,50

Homemade tagliatelle,
fresh truffle, pecorino

Potato and cauliflower curry 16,50

Nishiki rice, carrot, red cabbage, sprouts,
fried onion, nuts, sesame seeds

Steaks

Venison saddle steak 42,50

Parsnip cream, horseradish ravioli, winter
cabbage

Black Angus Rib Eye 280g 42,50

Filet Steak 250 g 46,00

Entrecote 280 g 44,50

Sides for steaks

Farotto, winter vegetables, chimi churri or
skin on fries

Kindergerichte

Frittatensuppe	4,50
Schnittlauch	
Wiener Schnitzel	11,50
vom Bio Schwein, Pommes, Ketchup	
Pasta Promodoro	9,50
Tomatensauce, frische Kräuter	
Spaghetti Bolognese	10,50
Parmesan	
Hühnernuggets	10,50
Pommes, Ketchup	
Kinder Eisbecher	4,50
1 Kugel Vanille, Schoko, oder Erdbeer, Sahne, Cookie	

Unentschlossen?

SEVENs Überraschung	52,00
4-Gänge Genussmenü	

Desserts

Gedeckter Apfelkuchen	10,90
Tahiti Vanilleeis, Roggencrumble	
Kalamansi-Tarte	10,90
Karamелеis, Pistazien-Crunch	
Schokomousse Riegel	11,90
Heidelbeere, Knusperplatte	
Käsevariation	15,90
5 verschiedene Käsesorten, Apfelchutney	

Kids menu

Sliced Pancake soup	4,50
Chives	
Wiener Schnitzel	11,50
from pork, French fries, ketchup	
Pasta Promodoro	9,50
Tomato sauce, fresh herbs	
Spaghetti Bolognese	10,50
Parmesan cheese	
Chicken nuggets	10,50
French fries, ketchup	
Children's sundae	4,50
1 scoop of vanilla, chocolate, or strawberry, cream, cookie	

Not sure?

SEVENs Surprise	52,00
4-course gourmet menu	

Desserts

Covered apple pie	10,90
Tahiti vanilla ice cream, rye crumble	
Calamansi tart	10,90
Caramel ice cream, pistachio crunch	
Chocolate mousse bar	11,90
Blueberry, crispy platter	
Cheese variation	15,90
5 different types of cheese, apple chutney	