



## Herbst- und Wildspezialitäten

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Pirsch

### Vorspeisen

	Portion
Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.90
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.90
Hausgemachte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kokosmilch und Kürbiskernöl	9.90
Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und Feigen Tessiner Alp-Rohschinken an Apfel-Erdnussvinaigrette	21.50
Nüsslisalat mit sautierten Kalbsleberlistreifen an Himbeer-Dressing	19.90
Nüsslisalat "egg and bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing	15.50
"Noix Gras" Terrine mit Feigenkonfit (Vegi) Feinste Cashewnuss-Terrine mit Sellerie- und frischen Blattsalaten	21.90

### Vegetarisch

	Portion
Kürbisrisotto mit zartem Herbstgemüse Preiselbeerapfel, gebratenen Pilzen und Kräutern, Parmesanspäne	29.50
Herbstliche Vegi-Schlemmerei mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza Apfel, Pilze und Holunderrahmsauce	29.50

### Der frische Fisch

	Die etwas kleinere	Portion
Zanderfilet pochiert an Limetten-Ingwerrahmsauce serviert mit Salzkartoffeln	34.50	39.50
Riesencrevetten "piccanti" im Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobli und Gemüse	37.50	42.50

### Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 6.--



## Hauptgerichte

### Wild- und Fleischgerichte

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten, frischen Kräutern und hausgemachter Rösti <i>Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.</i>	33.50	38.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit rezentem Grèyerzerkäse und Rindsbauernschinken		39.90
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.--)	34.--	39.--
Zartes Rindsfilet 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	47.--	52.--
Wildschwein Kotelett an Portwein-Holundersauce, serviert auf Rahmrosenkohl		42.50
Geschnetzeltes vom Hirschfilet mit Feigen, Datteln, Trauben und Pilzen	36.50	41.50
Zarte Rehschnitzel "Förster Art" an Wildrahmsauce	39.50	44.50
Hirschfilet in der Kräuter-Bröselkruste gebraten an Wildrahmsauce	41.50	46.50
Rehrücken "Etzliberg" präsentiert in seiner ganzen herbstlichen Pracht (ab zwei Personen)	pro Person	53.50

**Zu allen Wildspezialitäten servieren wir Ihnen folgende Beilagen**  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

### Beilagen in der Übersicht

Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Salzkartoffeln, Trockenreis, Safranrisotto, Rösti, Tagesgemüse, zweite Beilage plus CHF 6.--

#### Deklaration unserer Produkte:

Rindsfilet: Australien (kann mit Hormonen erzeugt worden sein); Wild: Österreich, Deutschland, Schweiz;  
Stubenküken, Kalbsleber, Rohschinken, Kalbfleisch: Schweiz;  
Fische und Krustentiere: sind von Fang zu Fang unterschiedlicher Herkunft - fragen Sie einfach nach

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung