



Herbst- und Wildspezialitäten

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Pirsch

Vorspeisen

Portion

Saisonsalat	10.50
Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	
Leckeres aus dem Suppentopf	9.50
Tagesuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	
Hausgemachte Kürbiscremesuppe	10.50
verfeinert mit Kokosmilch und Kürbiskernöl	
Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und Feigen	21.50
Tessiner Alp-Rohschinken an Apfel-Erdnussvinaigrette	
Trüffelbrie mit Feigen-Datteln-Nussalat und geröstetem Brot	19.90
dazu gibt es Feigenkonfit	
Nüsslisalat "egg and bacon"	15.50
mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroûtons an Frenchdressing	
"Randen Burrata-Caprese"	15.90
mit Basilikumöl, gerösteten Nüssen, etwas Balsamico	

Vegetarisch

Portion

Kürbisrisotto mit zartem Herbstgemüse	29.50
Preiselbeerapfel, gebratenen Pilzen und Kräutern, Parmesanspäne	
Herbstliche Vegi-Schlemmerei	32.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza Apfel, Pilze und Holunderrahmsauce	

Der frische Fisch

Die etwas kleinere Portion

Eglifilets pochirt mit Sauerrahmsauce, Mandelöl & Sherryessig	34.50	39.50
serviert mit Salzkartoffeln		
Riesengräten "piccanti"	37.50	42.50
im Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobl und Gemüse		

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		41.50
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.--)	34.--	39.--
Schweinscordon bleu gefüllt mit Trüffelbrie und Rohschinken		36.50
Zartes Rindsfilet 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	47.--	52.--
Geschnetzeltes vom Hirschfilet mit Feigen, Datteln, Trauben und Pilzen	37.50	42.50
Zarte Rehschnitzel "Förster Art" an Wildrahmsauce	39.50	44.50
Hirschfilet in der Kräuter-Bröselkruste gebraten an Wildrahmsauce	42.50	47.50
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, Schwein: Schweiz;
Fische und Krustentiere: Egli ⇒ Estland; Riesencrevetten ⇒ Vietnam