SAISONKARTE Saisonkarte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	15.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli	19.50
Wildterrine an Preiselbeersauce und Waldorfsalat	18.50
Ochsenschwanzsuppe mit Wildravioli	19.50
Morcheln und Eierschwämmli gebraten auf Casarecce	21.50

Hauptgerichte

Goldforelle mit Apfel-Kapern-Kruste gefüllt mit Fenchel und Lauch an Salzkartoffeln	41.50
Pouletbrust gefüllt mit Rohschinken und Zwetschgenkonfitüre an Wacholdersauce und Polentaschnitte	39.50
Rehpfeffer Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne mit Preiselbeeren	37.50
Rehschnitzel Mirza Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne mit Preiselbeeren	42.50
Hirschfilet an Preiselbeersauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	52.50
Rehrücken klassisch ab 2 Personen auf Vorbestellung p.P.	56.50

Vegetarisch

Herbstteller Spätzli an Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Birne mit Preiselbeeren	30.50

Dessert

Zwetschgenkompott mit Zimtglace	12.50
Hausgemachter Heidelbeerkuchen an Vanilleglace	16.50

Zusätzliche Beilage	6.00
Zusätzliches Gedeck	3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

Vorspeisen

VORSPEISEN

Fisch und Fleisch

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce	24.50/34.50
Crevetten an Cocktailsauce, Avocado	16.50

Salate

Kleiner grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Burrata mit Tomaten	13.50

Suppe

Burlegiger-Crèmesuppe (Weissweinsuppe)	13.50

Fleischlose Gerichte

Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat	18.50/25.50
Risotto mit Eierschwämmli	19.50/26.50
Falafel frittiert auf Kartoffel-Erbsen-Stampf Avocado und Gemüse	25.50

Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder möchten Sie
mehr über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte erfahren?
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE Hauptgänge

Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style» 28.50
Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse

Eglifilet gebraten 35.50
Mandelbutter, neue Kartoffeln und Spinat

Zanderfilet gebraten 39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Romanesco

Fleisch

Poulet de France klassisch oder **«Hecht-Style»** 38.50
Pommes frites und Gemüse

Schnitzel paniert vom Schwein 28.50
Pommes frites und Gemüse

Cordon bleu vom Schwein (ca. 20 Minuten) 32.50
Pommes frites und Gemüse

Biertreber-Edelschweinkotelett (300 g) 42.50
Erbsen-Kartoffelstampf und hausgemachtem Senfglace

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 40.50
Butterrösti

Kalbsleberli geschnetzelt 41.50
Butterrösti

Wiener Schnitzel 43.00
Pommes frites und Preiselbeeren

Siedfleisch klassisch 29.50

Rindsentrecôte vom Grill 42.50
Rosmarinkartoffeln und Romanesco

Hausgemachtes Senfglace 4.50
Zusätzliche Beilage 6.00
Zusätzliches Gedeck 3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

DESSERT Dessert

Crema catalana	11.50
Schokoladenmousse, klassisch	11.50
Apfelstrudel, hausgemacht Vanilleglace oder Vanillesauce	10.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
Eiskaffee, hausgemacht	9.50/12.50
Coupe Michèle Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	11.50
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
Sorbet Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
Hausgemachtes Campari-Sorbet	12.50

Saisondessert

Zwetschgenkompott mit Zimtglace	12.50
Hausgemachter Heidelbeerkuchen an Vanilleglace	16.50
Käseauswahl mit hausgemachtem Senfglace	21.50

Für unsere kleinen Gäste

Poulet-Nuggets mit Pommes frites	10.50
Fischknusperli mit Pommes frites	10.50
Tagliatelle mit Rahm- oder Tomatensauce	10.50
Kleine Überraschung zum Dessert	5.80

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.