

# SAISONKARTE

# Saisonkarte

## Vorspeisen

<b>Nüsslisalat mit Speck</b>	12.50
Ei und Croûtons	
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl</b>	10.50

## Hauptgerichte

### Fisch

<b>Wolfsbarschfilet gebraten auf Linsen-Kokos-Gemüse-Curry</b>	37.50
Wildreis	

### Fleisch

<b>Rehpfeffer</b>	36.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	
<b>Rehfilet an Feigensauce</b>	46.50
Kartoffelgratin und Gemüse	
<b>Wildschweinkoteletts an Zwetschgensauce</b>	52.50
Spätzli und Rotkraut	
<b>Rehrücken klassisch</b> ab 2 Personen auf Vorbestellung	Preis auf Anfrage

### Vegetarisch

<b>Herbststeller</b>	27.50
Spätzli, Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Preiselbeeren	
<b>Veganes Linsen-Kokos-Gemüse-Curry, garniert mit Cashewkernen</b>	26.50
Wildreis	

## Saisondessert

<b>Veganer Zwetschgen-Cheescake</b>	13.50
<b>Vermicelles «Hecht-Style»</b>	10.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.



# VORSPEISEN

## Vorspeisen

### Fisch und Fleisch

<b>Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce</b>	24.50/32.50
<b>Crevetten an Cocktailsauce, Avocado</b>	16.50

### Salate

<b>Kleiner grüner Salat</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Burrata mit Tomaten</b>	13.50

### Suppe

<b>Burlegiger-Crèmesuppe (Weissweinsuppe)</b>	12.50
---	-------

### Warme Vorspeisen

<b>Ziegenkäse grilliert mit Zucchini und Blattspinat</b>	16.50/23.00
<b>Risotto der Saison</b>	16.50/21.00

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

<b>Fischknusperli «Hecht-Style»</b>	27.50
Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	
<b>Eglifilet gebraten</b>	35.50
Mandelbutter, Kartoffeln und Spinat	
<b>Zanderfilet gebraten</b>	39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Gemüse	

## Fleisch

<b>Pouletspiessli vom Grill mit BBQ-Sauce</b>	27.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Mistkratzerli in Kräutermarinade</b> (min. 30 Minuten)	32.50
mit Brandy flambiert, Pommes frites und Gemüse	
<b>Schnitzel paniert vom Schwein</b>	26.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (min. 20 Minuten)	31.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b>	36.50
Butterrösti	
<b>Kalbsleberli geschnetzelt</b>	36.50
Butterrösti	
<b>Kalbspillard mit Morchelsauce</b>	56.50
Kartoffelgratin und Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	41.50
Pommes frites und Preiselbeeren	
<b>Siedfleisch klassisch</b>	29.50

Zusätzliche Beilage	6.00
---------------------	------

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.



# DESSERT

# Dessert

<b>Crema catalana</b>	11.50
<b>Schokoladenmousse, klassisch</b>	11.50
<b>Apfelstrudel, hausgemacht</b> Vanilleglace oder Vanillesauce	10.50
<b>Coupe Dänemark</b> 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
<b>Eiskaffee, hausgemacht</b>	9.50/12.50
<b>Coupe Michèle</b> Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	11.50
<b>Glace</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
<b>Sorbet</b> Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
<b>Hausgemachtes Campari-Sorbet</b>	12.50
<b>Saisondessert</b>	
<b>Vermicelles «Hecht-Style»</b>	10.50
<b>Veganer Zwetschgen-Cheesecake</b>	13.50



KINDERKARTE

# Für unsere kleinen Gäste

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

