

Vorspeisen

Herbstliche Variation <i>mit Rehterrine (CH), Nüsslisalat, Kürbis-Apfel-Chutney und Toast</i>	23.50
Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	14.50
Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	9.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.50
Kürbissuppe <i>mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer</i>	10.50

Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind, <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i> <i>Parfümiert mit Cognac oder Whiskey</i>	29.50	
	plus	2.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	CHF 47.50	
«Swiss Angus Beef Burger» <i>150 g Fleisch</i> <i>im Chili-Rosmarin-Brötli, serviert mit Knusperfrites und BBQ-Sauce</i> <i>mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	24.50	
	plus	2.00
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i> <i>serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur</i>	Portion 34.50 ½ Portion 29.50	
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen <i>Butternudeln und Fruchte garnitur</i>	Portion 25.50 ½ Portion 22.50	
Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i> <i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	Portion CHF 34.50 ½ Portion CHF 29.50	

Vegetarische Gerichte

Pilzrisotto mit Kräutern, <i>und Parmesanspähnen</i>	25.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50
Herbstlicher Teller „Jägerpech“ <i>hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,</i> <i>Rosenkohl, Herbst-Früchte und Pilzrahmsauce</i>	28.50

Wildspezialitäten

Zarte Rehschnitzel 38.50 / 42.50
an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel

Rehrücken-Medaillons 49.50
rosa gebraten, an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Klassischer Rehpfeffer Jägerart 29.50 / 34.50
mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Hirsch Entrecôte mit Cassis-Butter 39.50
Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Rosa gebratener Rehrücken, Plattenservice pro Person 57.50
ab 2 Personen
mit gebratenen Waldpilzen, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Trauben, Spätzli und Preiselbeer-Wildsauce

AUF VORBESTELLUNG UND MINDESTENS 1 TAG IM VORAUS. Besten Dank.



Haus Dessert

Coupe Vermicelle 9.50 / 11.50
Regionales Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm

Coupe Nesselrode 10.50 / 12.50
Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm

Hausgemachtes Caramelchöpfli 8.50
mit Mandelsplitter und Schlagrahm

«Coeur au chocolat» 12.80
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagrahm

Apfelhüechli (3 Stk.) 11.50
mit Zimt- Zucker und Vanilleglace

*Herkunft Wildfleisch: CZ/POL/CH/Rehrücken AT/Hirsch ESP/Übrige Gerichte ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.*