

Vorspeisen

Tartar vom Rind mit Hennessy Cognac serviert mit kunsprigem Baguette	CHF	21.50
Hirschcarpaccio mit sautierten Pilzen	CHF	23.50
Herbstsalat mit Birnen, Randen, Nüssen und Ziegenfrischkäse	CHF	18.50
Bunt Germischer Saisonsalat	CHF	12.50
Nüsslissalat mit gebratenem speck und Ei	CHF	16.50

Suppen

Soledurner Wwsüppli	CHF	11.50
Aromatische Kürbiscremesuppe mit Amaretto	CHF	14.50

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Saisongemüse und Mascarpone Sauce	CHF	28.50
Wild Vegi Teller mit Saisongemüse und Pilzsauce	CHF	29.50
Cappellacci mit geräucherten Pilzen	CHF	28.50

Fische & Krustentiere

Eglifilets mit Champagnersauce begleitet von Saisongemüse und Reis	CHF	37.50
Gebratene Riesencrevetten mit Noilly Prat Sauce und Reis	CHF	43.50

Hauptgerichte

Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce begleitet von Rotkraut und Spätzli	CHF	45.50
Rehpfeffer « Jäger Art » serviert mit Spätzli und Rotkraut	CHF	38.50
Hirschentrecôte mit Cassis Sauce und Steinpilzrisotto	CHF	47.50
Wild Stroganoff vom Hirsch und Reh mit Speck, Silberzwiebeln, Trauben und Pilzen begleitet von Spätzli	CHF	45.50
Kalbsleberli « Veneziana » mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Rösti	CHF	34.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	CHF	34.50
Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Saisongemüse und Tagliarini	CHF	29.50
Rindsfilet von Anguss Beef mit Portwein Jus begleitet von Steinpilzrisotto	CHF	54.50
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar	CHF	29.50

Unsere Grillspezialitäten

**Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit
Cafe de Paris oder Basilikum überbacken** CHF 44.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen
Salat und Pommes Frites à discrétion*

**Pferdeentrecôte mit
Cafe de Paris oder Basilikum überbacken** CHF 39.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen
Salat und Pommes Frites à discrétion*

**Pouletbrust vom Schweizer Freilandpoulet mit
mit Kräuterbutter** CHF 32.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen
Salat und Pommes Frites à discrétion*

Kalbssteak mit Cafe de Paris Sauce CHF 48.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen
Salat und Pommes Frites à discrétion*

Unsere Garstufen

bleu (rare)

Nur kurz rundum gebraten und sehr blutiger Fleischkern

saignant (medium rare)

Etwas länger gegrillt und ein schöner blutiger Kern

à point (medium)

Auf den Punkt gegart. Saftig und rosa

bien cuit (well done)

Ganz durchgebraten