

## Vorspeisen

<b>Kürbiscremesuppe</b>	<b>10.50</b>
<b>grüner Salat</b>	<b>8.50</b>
<b>bunt gemischter Salat</b>	<b>10.50</b>
<b>Muscheln gratiniert</b>	<b>12.50</b>
mit Kräuterbutter überbackene Muscheln, serviert auf Linsensalat, an Tomatenvinaigrette	
<b>Rindscarpaccio</b> mit Aceto Balsamico, Olivenöl, kleinem Salatstrauß und Parmesanflocken	
	kleine Portion <b>16.50</b>
	große Portion <b>24.50</b>



*Das Rindfleisch fürs Carpaccio ist aus der Schweiz  
 Muscheln sind aus dem Salzwasser von Holland.*

*Möchten Sie die „Mohrenküche“ auch zu Hause genießen?  
 Unsere Salatsauce ist auch Take Away erhältlich!*

1.5 dl = 2.50 Fr. | 5 dl = 7.50 Fr. | 1 ltr = 11.50 Fr.  
**als Geschenk** in der 7 dl Bügelflasche 12.50 Fr.

## *Fleischlos*

### ***herbstlicher Gemüseteller***

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,  
Rotweibirne und Apfelschnitzli,  
mit Pilzrahmsauce und Spätzli serviert

**25.50**

### ***Kürbisravioli***

mit Curry,  
an Preiselbeersauce

**22.50**



### ***Kabiswickel***

Weisskraut gefüllt  
mit Ricotta und Dörraprikosen,  
an Schalottenkonfi,  
mit Parmesanrisotto

**22.50**

## Fisch

### **Haifischsteak**

an Kapernbutter  
mit Kräuterrisotto  
und Gemüsegar nitur

**25.50**

### **Zanderfilet „Elsässer Art“**

auf der Haut knusprig gebraten,  
an Rieslingsauce,  
auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln

**29.50**



### **Pangasiusfiletzöpfli,**

pochiert, auf in Butter geschmolzenen Cherrytomaten,  
mit Safrannüdeli und Gemüsegar nitur

**24.50**

*Zanderfilet ist aus dem Salzwasser von Estland.*

*Haifisch ist aus dem Salzwasser von Vietnam.*

*Pangasius wurde gezüchtet im Salzwasser von Bangladesch.*

## >> moules et frites <<

*frische Miesmuscheln nach Belgischer Art, mit Pommes frites,  
voraus ein kleinen gemischten Salat  
pro Person 34.50 Fr.*

## Fleisch



### **Schweinsfiletmedaillon**

an Steinpilzsauce,  
mit Risotto  
und Gemüse garnitur

**34.50**

*Die folgenden Gerichte servieren wir ihnen mit herbstlichen Beilagen, wie Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne, Apfelschnitzli und hausgemachten Spätzli.*

**Perlhuhnbrust** an Holundersauce **27.50**

**Hirschpfeffer** nach Art des Hauses **32.50**

**Hirschschnitzel** an Wildrahmsauce **32.50**

*Perlhuhn ist aus Frankreich.*

*Schweinsfilet ist aus der Schweiz.*

*Der Hirsch ist aus dem Zuchtbetrieb der Familie Wirz aus Hergiswil am Napf.*

### >> Jazz & Dine <<

*jeweils am letzten Donnerstag im Monat präsentieren wir ihnen  
Live Jazzmusik mit einem 3 Gangmenu  
pro Person 62.50 Fr. (Eintritt, Apero und Essen)*

## unsere Hausspezialitäten

---

**Rindtartar** würzig abgeschmeckt  
mit Zwiebelringen, Kapern und Salat garniert  
serviert mit knusprigem Zwirbelbrot  
**19.50 / 28.50**

**Napf Cordon-bleu**  
dünn geklopfte, panierte  
Schweinsschnitzel  
gefüllt mit Trockenfleisch und  
Brie aus der Napfregion,  
mit hausgemachten Pommes frites  
und Gemüse garnitur  
**33.00**



*Schweine- und Rindfleisch sind aus der Schweiz.*

## Saisonmenu

---

### **Nüsslisalat**

an unserer feinen Salatsauce,  
mit Speck und gehacktem Ei



### **Hirschentrecôte**

in der Nusskruste,  
an Schoggisauce,  
herbstlichen Beilagen



**marinierte Dörrzwetschgen**  
mit Vanilleglace



### **ganzes Menu 54.50**

Vorspeise 10.50  
Hauptgang 35.50  
Dessert 10.50



*Speck, Eier und Hirschfleisch sind aus der Schweiz,*