

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat	8.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	15.50
Rosa Wildschweinfilet mit Thunfischsauce und Trüffelcreme	23.50
Terrine vom Hirsch und Ente im Kräutersulz auf Kürbis-Selleriecreme	23.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Romescosauce und Basilikum	15.50

Suppen

Kürbiscremesuppe	12.50
------------------	-------

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelkrapfen	58.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse garnitur	45.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüsevariation	43.00
Rindsbraten vom Bio-Hof aus Oftringen mit Steinpilzpolenta und Gemüsevariation	48.00
Hausgemachter Rehpfeffer mit Butterspätzli, Preiselbeerapfel, Rosenkohl, Rotkohl und Maroni	48.00
Gebratenes Zanderfilet auf Risotto mit Tomatenpesto und Gemüsevariation	52.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce, Rotkohlrolle und Kartoffelkrapfen	48.00

TATARKARTE

SCHWEIZ	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebel	36.00
MEXICO	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	37.00
SPANIEN	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	37.00
SCHOTTLAND	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	37.00
ITALIEN	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	37.00
FRANKREICH	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	37.00
UNGARN	Beefsteak-Tatar mit marinierten Peperoni	37.00
NORWEGEN	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	37.00
GRIECHENLAND	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	36.00

Alle Tatars werden serviert mit:	+ Pommes frites	5.50
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln	+ Sauerrahm	2.00
Dazu gibt es Toastbrot und Butter	+ Guacamole	2.00
	+ Speckstreifen	2.00
	+ Pochiertes Ei	2.00

VEGANES MENÜ

KALTE VORSPEISE	Marinierter Chicorée mit Artischockentatar und Hummus	19.50
SUPPE	Kürbiscrèmesuppe	12.50
WARME VORSPEISE	Tagliatelle mit Olivenöl, getrocknete Tomaten und Feigen	19.50
HAUPTSPEISE	Risotto mit Maroni, Preiselbeerapfel, und Frühlingsrolle mit Rotkohl	27.50
DESSERT	Kokosglace mit Zwetschgensauce	11.50