



Öffnungszeiten :

Montag- Dienstag, Donnerstag:

09.00 bis 22.00 Uhr

Warme Küche : 11.30 bis 14.00 / 17.30 bis 21.00 Uhr

Freitag und Samstag :

09.00 bis 23.00 Uhr

Warme Küche : 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.30 bis 21.00

Sonntag :

10.00 bis 21.00 Uhr

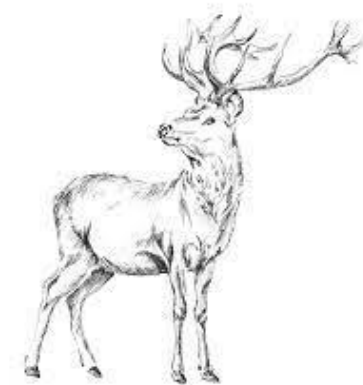
Warme Küche : 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.30 bis 20.00

NEU von 14.00 bis 17.30 Uhr Nachmittagskarte

Mittwoch Ruhetag

***Herzlich willkommen
im Gasthof Enge***

Herbstkarte 2023



Vorspeisen

Herbstliche Variation <i>mit Wildterriner (CH), Nüsslisalat, Pflaumen-Preiselbeer-Chutney und Toast</i>	22.50
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>	8.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	10.50
Kürbissuppe <i>mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer</i>	10.50

Wildgerichte

Rehgeschnetztes <i>an Pilz-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel</i>	34.50 / 38.50
Rehrücken-Medaillons <i>rosa gebraten, an Preiselbeer-Wildsauce mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	49.50
Klassischer Rehpfeffer Jägerart <i>mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	29.50 / 34.50
Hirsch Entrecôte mit Cassis-Butter <i>Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	38.50

Rosa gebratener Rehrücken, Plattenservice **pro Person 56.50**

*ab 2 Personen
mit gebratenen Wildpilzen, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Trauben, Spätzli und Preiselbeer-Wildsauce
AUF VORBESTELLUNG UND MINDESTENS 1 TAG IM VORAUS. Besten Dank.*

Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind, <i>Schärfe nach Wahl serviert mit Toast und Butter 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 oder</i>	22.50		
«Doppelburger» <i>300 g Fleisch im Chili-Rosmarin-Brötli, serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	29.50	plus	2.00
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira, serviert mit Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	Portion 33.50 ½ Portion 29.50		
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen <i>Butternudeln und Fruchtegar nitur</i>	Portion 25.50 ½ Portion 22.50		
Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegar nitur</i>	Portion CHF 34.50 ½ Portion CHF 29.50		

Vegetarische Gerichte

Medaglioni mit Kürbis gefüllt, <i>Kürbiswürfeli und Olivenöl</i>	25.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50
Herbstlicher Teller „Jägerpech“ <i>hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbst-Früchte und Pilzrahmsauce</i>	28.50

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