

Herbstkarte 2024

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

Wildspezialitäten

Zarte Rehschnitzel <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel</i>	38.50 / 42.50
Rehrücken-Medaillons <i>rosa gebraten, an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	49.50
Klassischer Rehpf Pfeffer 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>	39.50

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.

Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind, <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	29.50
<i>Parfümiert mit Cognac oder Whiskey</i>	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>	24.50
<i>mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	plus 2.00
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i> <i>serviert mit Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	Portion 34.50 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</i> <i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegar nitur</i>	Portion CHF 34.50 ½ Portion CHF 29.50

Vegetarische Gerichte

Pilzrisotto mit Kräutern, <i>und Parmesanspä hnen</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 vegetarische Pilzrahmsauce</i>	28.50

