

Herbstkarte 2024

(gültig bis Mitte November 2024)

Zur Vorauswahl ab 10 Personen

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	9.50
Nüsslisalat «Mimosa» <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Nüsslisalat «Classic» <i>mit Speck, Ei und Croutons</i>	14.50
Kürbissuppe <i>mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahm</i>	10.50

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchtegarnitur</i>	22.50 / 25.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse</i>	47.50
Rehgeschnetzeltes (EU) <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Rosenkohl und Preiselbeerapfel, Spätzli</i>	35.50 / 39.50
Klassischer Rehpfeffer «Jägerart» <i>mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	29.50 / 34.50
Gebackene Eglifilets <i>und Tartarsauce</i> <i>Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur</i>	29.50 / 34.50
Pilzrisotto mit Kräutern, <i>und Parmesanspähnen</i>	25.50

Desserts

Vermicelles <i>Regionales Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	10.50 / 12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.50
Coupe Ice Café <i>Café-Rahmglace mit Kaffeesauce und Rahm</i>	11.50

Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt