

## Vorspeisen

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

## Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind, <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i> <i>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</i> <i>im Chili-Rosmarin-Brötli, serviert mit Knusperfrites und BBQ-Sauce</i> <i>mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	24.50	
		plus 2.00
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i> <i>serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur</i>	Portion 34.50 ½ Portion 29.50	
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen <i>Butternudeln und Früchte garnitur</i>	Portion 25.50 ½ Portion 22.50	
Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i> <i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	Portion CHF 34.50 ½ Portion CHF 29.50	

## Vegetarische Gerichte

Pilzrisotto mit Kräutern, <i>und Parmesanspähnen</i>	25.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50
Herbstlicher Teller „Jägerpech“ <i>hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,</i> <i>Rosenkohl, Herbst-Früchte und Pilzrahmsauce</i>	28.50

## Wildspezialitäten

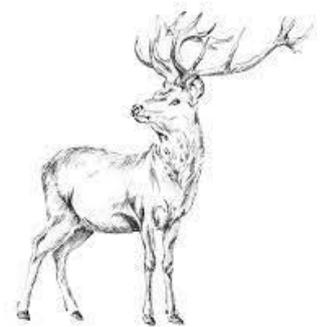
Zarte Rehschnitzel 38.50 / 42.50  
*an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel*

Rehrücken-Medaillons 49.50  
*rosa gebraten, an Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Rotkraut,  
glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli*

Wildschweinpfeffer Jägerart (CZ) 29.50 / 34.50  
*mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl,  
Preiselbeerapfel und Spätzli*

**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.**



## Haus Dessert

Coupe Vermicelle 9.50 / 11.50  
*Regionales Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm*

Coupe Nesselrode 10.50 / 12.50  
*Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm*

Hausgemachtes Caramelchöpfli 8.50  
*mit Mandelsplitter und Schlagrahm*

«Coeur au chocolat» 12.80  
*Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagrahm*

Apfelhüechli (3 Stk.) 11.50  
*mit Zimt- Zucker und Vanilleglace*

Herkunft Wildfleisch: CZ/POL/CH/Rehrücken AT/Hirsch ESP/Übrige Gerichte ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.