

Zur Vorauswahl ab 11 Personen Herbstkarte bis ca. Ende November 2026

ab 15 Personen bitten wir Sie ein einheitliches Menu für alle zu wählen.
Unsere Bankett-Menuvorschläge finden Sie auf unserer Webseite oder wir senden sie Ihnen gerne per Email.
Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	9.90
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.90
Nüsslisalat «Classic» <i>mit Speck, Ei und Croutons</i>	14.50
Kürbiscrèmsuppe <i>mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahm</i>	11.50

Hauptgerichte

Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Knusper frites, Pommes und Gemüse</i>	49.50
Hirsch-Entrecôte mit Cassis-Butter <i>mit Rotkraut glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	41.50
Klassischer Rehpfeffer «Jägerart» <i>mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	35.50
Gebackene Eglifilets <i>und Tartarsauce Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	35.50
Kürbisrisotto mit Parmesan <i>und gerösteten Kürbiskernen</i>	25.50
Herbstlicher Teller «Jägerpech» <i>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte und Pilzrahmsauce (Vegi)</i>	31.50

Desserts

Vermicelles <i>Regionales Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode <i>Vermicelles mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	11.50 / 13.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.90
Eiskaffee: <i>Café-Rahmglace mit Kaffeesauce und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Sorbetvariation (Drei Kugeln) mit frischen Früchten	13.50

Fleischherkunft: Rind: Schweiz / Reh: CZ oder CH / Hirsch: ESP / Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt