

Suppe

Kürbissuppe 5.-

Ochsenkraftbrühe mit kl. Ravioli 7.-

Tomatenpüreesuppe 4.50

Pilzcremesuppe 7.-

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat 5.50/8.50

Gemischter Salat 7.50/12.50

Wurstkäsesalat„einfach“ 8.50/12.50/15.-

Coppa 9.50/12.50

Kalte & Warme Herbstgerichte

Klassisches Rindstartar 18.-/36.-

Gebratene Entenleber auf Randensalat 11.-/22.-

Jägersalat 14.50/29.-

Mischpilzsalat 10.50/16.50

Handgemachte Ravioli

Raviolifladen mit Rucola, Oliven und Parmesan

(gefüllt mit Tomatensauce, Gorgonzola und Schinken) 25.-

Lachs-Philadelphia-Taler im Sepia-Raviolimantel auf Spinat 27.-

Cannelloni mit Spinat und Ricotta 24.-

Pfifferling Ravioli an Kräuter-Pesto 23.-

Hauptgerichte

Rinds-Entrecôte (250g) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes und Saisongemüse 36.-

Schweineschnitzel an Rahmsauce dazu Nudeln und Gemüse 24.50

Flammkuchen französische Art 13.-

Schweinspaillard auf Gemüsebeet 25.-

Gebratene Pouletbrust auf Kürbisrondelle und grüner Thaicurrysauce 28.-

American Clubsandwich mit Pommes 20.-

Rehgeschnetzeltes an Pilz-Rahm-Preiselbeer-Sauce mit Pappardelle 35.-

Wildteigtasche auf Kürbis-Kartoffelstock und Pilzrahmsauce 30.-

Hirschpfeffer 26.- Rehpfefter 28.- Wildschweinpfeffer 24.-
Hirsch- Entrecôte 32.- Rehschnitzel 38.- Reh-Entrecôte 45.-
(dazu Spätzli, Kartoffelstock, Rotkraut, glacierte Marroni und Rosenkohl)
Kürbis Risotto 18.- Pilz Risotto 24.-

Fitnesssteller

Rinds-Entrecôte (250g) 31.- / Schweinesteak (250g) 22.50 / Poulet-Brust (180g) 20.-
Schweineschnitzel (200g) natur oder paniert 19.50 / Cordon Bleu 23.50

Fondue`s

Käse 30.- (200g pro Person) Chinoise 27.- Bourguignonne 29.-

Mit Pommes, Reis, Kartoffelkroketten, Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons, kl.
Maiskolben, Champignons, Ananas, Apfel, Birnen

* Jeder Gast bekommt einen 270 g Fleischteller (Poulet, Rind ,Schwein, Hackbällchen)

* Auf Wunsch Nachschlag möglich: pro 100g 8.-

Coupes / Dessert

Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet 9.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce 8.50

Eingelegte Zwetschgen mit Joghurtglace 9.50

Coupe a la Chef 9.50 Vermicelles 8.50

Sorbet: Ananas, Apfel, Aprikosen, Birne, Blutorange, Brombeer, Cassis, Citronen-Basilikum,
Himbeer, Kiwi, Limetten, Mandarinen, Mango, Pfirsich, Wassermelonen, Zwetschgen

Rahmglace: Bananen, Cafe, Erdbeer, Haselnuss, Ingwer-Citronen, Joghurt, Kirsch, Kokos,
Thymian-Honig, Vanille
(1 Kugel 3.- / Rahm 1.50)

*** Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Region**

***Liebe Gäste wir haben jeden Tag zwei Menu im Angebot**