



Suppe

Kürbissuppe 5.-

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.-

Kalte & Warme Herbstgerichte

Klassisches Rindstatar 18.-/36.-

Gebratene Entenleber auf Randensalat 22.-

Jägersalat 16.50/31.-

Mischpilzsalat 10.50/16.50

Handgemachte Ravioli

Raviolifladen mit Rucola, Oliven und Parmesan

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

Mixpilzravioli mit Spinat 27.-

Cannelloni mit Spinat und Ricotta 24.-

Pfifferling Ravioli an Kräuter-Pesto 26.-

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 28.-

Gebratene Pouletbrust auf Kürbisrondelle und grüner Thaicurrysauce 28.-

American Clubsandwich mit Pommes 24.-

Rehgeschnetzeltes an Pilz-Rahm-Preiselbeer-Sauce mit Pappardelle 45.-

Wildteigtasche auf Kürbis-Kartoffelstock und Pilzrahmsauce 35.-

Klassisches Raclette à discretion 20.-



Gasthaus Landhaus

Hirschpfeffer 26.- Rehpfeffer 28.- Wildschweinpfeffer 24.-

Hirsch- Entrecôte 32.- Rehschnitzel 45.- Reh-Entrecôte 45.-

(dazu Spätzli, Kartoffelstock, Rotkraut, glacierte Marroni und Rosenkohl)

Kürbis Risotto 18.-

Pilz Risotto 24.-

Fitnessteller

Rinds-Entrecôte (250g) 31.- / Schweinesteak (250g) 25.- / Poulet-Brust (180g) 20.-

Schweineschnitzel (200g) natur oder paniert 19.50 / Cordon Bleu 23.50

Fondue`s

Käse 30.- (300g 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,)

* 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 9.50

Sorbet: Ananas, Aprikosen, Blutorange, Brombeer, Cassis, Himbeer, Kokos, Limetten, Mandarinen, Mango, Pfirsich, Wassermelonen, Zwetschgen

Rahmglace: Bananen, Cafe, Erdbeer, Ingwer-Citronen, Joghurt, Kirsch, Schokolade, 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**