

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen
Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen
Fr. 15.50

grosse Portion

Kross gebratener Pulpo

Hummus - Kräutergremolata - Granatapfel

Fr. 24.--

Fr. 39.50

Rindfleisch - Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Marinierte Flusskrebse mit Pancetta- Chips

roh marinierter Fenchelsalat

Fr. 23.--

Fr. 39.--

Hausgemachte Gnocchi

Kürbisgemüse - Chorizo

Fr. 22.50

Fr. 36.--

Fasanenterrine mit Kürbisutney

Brioche - Kürbis- Apfelsalat

Fr. 22.50

Fr. 36.--

Pastinaken- Cremesuppe mit getrüffelten Croutons Fr. 15.--	Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli Fr. 6.50
------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch als kleine Portion mit einer Preisreduktion von Fr. 7.--

Rehrückenfilet mit frischen Pilzen
Herbstgarnitur - Preiselbeeren

Fr. 58.--

Geschmorte Wildschweinschulter (1 8 Stunden)
mit Wurzelgemüse - Wirsing- Cannelloni

Fr. 41.--

Hirsch- Entrecôte mit Pistazienkruste
auf Kürbisgemüse

Fr. 48.--

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur

Fr. 42.--

Chateaubriand vom argentinischen Rindsfilet
mit Sc. bearnaise - Gemüse garnitur

Fr. 58.--

Rindsfiletspitzen an Pommery- Senfsauce
mit Gemüse garnitur

Fr. 51.--

Kalbshuft «Cafe de paris»
mit Blattspinat ab 2 Pers.

Fr. 48.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Wilder Reis Fr. 7.--

Pommes-frites, Kartoffel- Nussbutterpüree Fr. 7.50

Gemüse garnitur Fr. 8.50

Port. Preiselbeeren Fr. 4.--

Frische Fische je nach Ankunft!
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Pilzragout an Kräuterrahm
mit hausgemachtem Kartoffelknödel
Gluschtportion Fr. 23.50 Fr. 28.50

Vegi- Herbstteller mit Eierspätzli
Rotkraut, Wirsing, Marroni und Pilze
Gluschtportion Fr. 23.50 Fr. 28.50

Frishmarkt- Menü

Marinierte Flusskrebse mit Pancetta- Chips
roh marinierter Fenchelsalat Sweet & Sour

Pastinakencremesuppe
mit getrüffelten Croutons

Pilzragout an Kräuterrahm
auf Eiernudeln

Rindsfilet mit gebratener Entenleber
Portweinjus
Kartoffel- Nussbutterpüree

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Marroni- Schokoladencreme mit Streusel
Mandarinen und Mandarینگlace

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 115.-- pro Person