

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 15.50

grosse Portion

Kürbis- Panna cotta

mit Tatar vom Hirschsalsiz und Kürbis an Kernöl
knusprige Semmelknödelwürfel

Fr. 23.50

Fr. 39.50

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

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Jakobsmuscheln mit einer Panko- Kräuterkruste
auf roh mariniertem Fenchelsalat pikant gewürzt

Fr. 23.50

Fr. 39.50

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchi mit Chorizo
an Salbeibutter mit Kürbis

Fr. 22.50

Fr. 32.--

Frischlingsterrine mit Sc. Cumberland
Sellerie- Apfelsalat und Brioche

Fr. 22.50

Fr. 39.--

Rassige Currysuppe mit Jakobsmuschel Fr. 14.--	Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli Fr. 7.50
--	--

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

Kalbshuft aus dem Ofen ab 2 Personen
«Cafe de paris» mit Gemüse garnitur Fr. 48.--

Kalbs- Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur Fr. 42.--

Rindsfilet „Asia style“
an Süss- Saurer Sauce und kleinem Gemüse Fr. 55.--

Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce
mit Gemüse garnitur Fr. 51.--

Alle Preise sind inkl. 8.1 % MwSt.

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit gebratenen Pilzen
Herbstgarnitur und Preiselbeerbirne Fr. 58.--

Hirsch- Entrecote mit einer Kräuter- Senfkruste
auf Kürbisgemüse mit Chorizo Fr. 44.--

Geschmorte Frischlingsbäckli an Balsamico- Honigsauce
(18 Stunden) garniert mit Wurzelgemüse Fr. 39.50

Beilagen:

Butterrösti, Butterreis Fr. 7.--
Eierspätzli, Pommes-frites, Weissweinrisotto Fr. 7.50
Gemüsegarnitur Fr. 8.50

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

Vegetarische Gerichte

Käsespätzli mit Röstzwiebeln
und Apfelmus
Gluschtportion Fr. 21.50 Fr. 26.50

Herbstteller mit Eierspätzli
(Pilze, Rotkraut, Wirsing, Kürbis, Maroni)
Gluschtportion Fr. 23.50 Fr. 32.50