

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 15.50

grosse Portion

Knuspriges Türmchen vom Speckknödel und Hirschartar
mit Zupfsalat, feinem Kürbis- Apfelchutney und Wachtelei

Fr. 24.50

Fr. 39.50

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

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Riesencrevetten im Knusper- Reismantel
auf marinierten kleinem Gemüse
und asiatischer Teriyakimayonnaise

Fr. 25.--

Fr. 41.--

Hausgemachte Kürbisravioli im Randenteig
an Randenreduktion und sautierten Pilzen

Fr. 25.50

Fr. 41.--

Rehterrine mit Sauce Cumberland
garniert mit Sellerie- Apfelsalat und Brioche

Fr. 22.50

Fr. 39.--

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Kürbiscremesuppe mit Kraftbrühe mit
Kürbiskernöl Kräuter-Flädli
Hirschsalsiz- Pumpernickel Fr. 6.50
Fr. 12.--

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

Rehrückenfilet mit sautierten Pilzen
Herbstgarnitur und Preiselbeerbirne
Fr. 56.--

Hirschentrecote an Preiselbeer- Pfeffersauce
Herbstgarnitur und Preiselbeerbirne
Fr. 49.--

Frischlingsragout vom Filet mit Dörripflaumen
auf Trüffelrahmsauce
und hausgemachten Kartoffelknödel
Fr. 46.--

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüsegarnitur

Fr. 42.--

Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Portweinjus
auf zweierlei Karottengemüse und Federkohl

Fr. 59.--

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“
rassig gewürzt

Fr. 46.--

Schweins- Hohrücken 220gr „Cafe de paris“
mit Gemüsegarnitur

Fr. 36.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis

Fr. 7.--

Pommes-frites, Weissweinrisotto

Fr. 7.50

Gemüsegarnitur

Fr. 8.50

Frische Fische je nach Ankunft!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

„Vegi-Herbstteller“ mit Eierspätzli
Rotkraut, Wirsinggemüse, glasierten Marroni und Pilzragout
Gluschtportion Fr. 21.50 Fr. 26.50

Hausgemachte Käsespätzli
mit Apfelmus
Gluschtportion Fr. 21.50 Fr. 26.50

Bolognaise vom Brew Bee an rassisiger Sauce
auf veganer Pasta
Gluschtportion Fr. 21.50 Fr. 26.50

Frischmarkt- Menü

Rehterrine mit Sauce Cumberland
garniert mit Sellerie- Apfelsalat
serviert mit Brioche

Maiscremesuppe
mit gebratener Entenleber

hausgemachte Kürbisravioli im Randenteig
an Randenreduktion

Rehrückenfilet rose gebraten
mit sautierten Pilzen
Herbstgarnitur
Semmelknödelschnitte

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Karamellparfait
mit Ananas

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 116.-- pro Person