

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 13.50

Baby- Lattichsalat mit Speck
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 15.50

grosse Portion

Tatar vom Hirschsalsiz und Kürbis verfeinert mit Kernöl
marinierten Pilzen, Wachtelei und knusprige Semmelknödelwürfel

Fr. 23.50

Fr. 39.50

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

Fr. 23.—

Fr. 38.—

Ragout vom gehackten Rindsfilet und Dörripflaumen
Spinat- Semmelknödel verfeinert mit Pecorino

Fr. 23.50

Fr. 39.50

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchi mit Kürbis
Chorizo und Salbei

Fr. 22.50

Fr. 36.—

Frischlingsterrine mit Sc. Cumberland
Sellerie- Apfelsalat und Brioche- Toast

Fr. 22.50

Fr. 38.—

Kürbiscremesuppe mit
Ingwer und Hirschsalsiz
Fr. 14.—

Kraftbrühe mit Sherry
Markbein und Gemüse
Fr. 11.50

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

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

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

Rindsfilet mit einer Knoblauch- Kräuterkruste
auf geschmorten Rotweinzwiebeln
mit gebratenen Karotten Fr. 57.—

Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce
mit Gemüse garnitur Fr. 51.—

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit Pilzen
Herbstgarnitur und Preiselbeerbirne Fr. 58.—

Hirschfilet rose gebraten mit warmen Zwetschgen
auf Wildrahmsauce mit rosa Pfeffer Fr. 45.—

Geschmorte Frischlingsschlegel ohne Bein an Balsamico- Honigsauce
(18 Stunden) garniert mit Wurzelgemüse Fr. 39.50

Beilagen:

Butterreis, Salzkartoffeln 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 kleinen Semmelknödeln
(Pilze, Rotkraut, Wirsing, Kürbis, Preiselbeerbirne)
Gluschtportion Fr. 23.50 Fr. 32.50

Alle Preise sind inkl. 8.1 % MwSt.