

Speisekarte

HERBSTZEIT



HERZLICH
WILLKOMMEN

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Symbole



Glutenfrei



Vegetarisch

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Herkunft

Fleisch & Fisch

Unsere Fleischwaren und unser Fisch stammen, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch- und Fischerzeugnisse können mit Antibiotika und/ oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rauchlachs / Schottland

Brot- & Backwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden. Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST.

Unsere Weinempfehlung

«VIGNETI DI TORBE» VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Tiefe rubinrote Farbe. Das Parfüm ist komplex, denn er beginnt mit der Frische von Früchten und lässt Gewürze erahnen. Das Aroma ist komplex, der Geschmack harmonisch voll und samtig, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Tanninen und Säure.



Glas	1 dl	7.00
Flasche	7.5 dl	48.00

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

ZUM AUFTAKT

Bunter Herbstblattsalat 	7.50 11.50
geröstete Kürbiskernen	
Gemischte Gemüsesalate  	11.00 15.00
Herbstblattsalat	
Nüsslersalat  	12.00 16.00
Ei	
Nüsslersalat mit Honigspeck 	13.50 17.50
geröstete Baumnüsse, Schalottendressing	
Wilderer Salat	18.50
Herbstblattsalat, Rehstreifen, Speck, Champignons, Perlzwiebeln, Croûtons	

AUS DEM SUPPENTOPF

Hokkaido Kürbis-Apfelcremesuppe  	9.50
Amaretto, Kürbiskernpesto, Rahmhaube	
Bleichlauchcremesuppe mit Röstzwiebeln	11.00
Hirschsalsiz, Rahmhaube	

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

HAUPTGÄNGE

Metzger Hähnis Wildhackbraten 	23.50 28.50
Calvadosrahmsauce, Kartoffelstock, Rotkraut, glasierte Marroni	
Heimischer Rehpfeffer	29.50 34.50
Speck, Champignons, Perlzwiebeln, Croûtons Spätzli, Rotkraut, Broccoli, glasierte Marroni, Preiselbeerapfel	
Herbstlich panierte Kalbshuftschnitzel	37.00 42.00
Prelselbeer-Apfelchutney, Tannzapfenkroketten, Rotkraut, glasierte Marroni	
Kräuter-Saiblingsfilet aus dem Kuchendampf 	33.00 38.00
Safran-Chardonnaysauce, Lauch-Reis, Broccoli	
Vegetarischer Wildteller 	28.50
Spätzli, Rotkraut, Broccoli, glasierte Marroni Pastetli, Steinpilzsauce, Preiselbeerapfel	
Spaghetti mit Tomaten-Steinpilzrahmsauce 	20.00 25.00
Kürbiskernpesto, gehobelter Parmesan	

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre können aus dem Speiseangebot ein Gericht nach ihrem Geschmack wählen oder bestellen einen leeren Teller und räubern bei den Eltern.

Kinderteller, Auswahl aus der gesamten Karte mit einer Kugel Glace dazu	13.50 + 3.50
Räuberteller, leerer Teller zum Räubern	kostenlos