

Wildspezialitäten

Rehgeschnetztes Vigneronne <i>an feiner Cognacrahmsauce mit Trauben und Apfel</i>	38.00
Zarte Rehschnitzel Elsässer Art <i>mit Speck, Pilzen, Trauben, Kastanien und halber Birne</i>	40.00
Rehpfeffer Engadiner Art <i>mit Speck, Champignons, Perlzwiebeln, Apfel und Kastanien</i>	33.00
Wildschwein Nierstück-Médallions Chasseur <i>mit Steinpilzen, Champignons, Kastanien, Apfel</i>	36.00

Beilagen: Hausgemachte Spätzli oder Nudeln und Rotkraut mit Preiselbeeren

Ohne Fleisch

Ein Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce <i>Garniert mit fünf Gemüse</i>	27.00
Herbst-Teller <i>Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Rüeblli, halbe Birne und Apfel</i>	28.00
Feines Rahm-Risotto mit Steinpilzen	25.00
Spätzliteller mit Pilzrahmsauce <i>Hausgemachte Spätzli gemischt mit buntem Gemüse, Champignons u. Kastanien</i>	27.00



Wildmenu

(Tellerservice)

Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons

An French Sauce

Feine Kürbiscrèmesuppe

Mit Rahm verfeinert

Wildschwein-Médallions und Rehschnitzel Belle Hélène

Brandy- Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut und Rosenkohl

Glasierte Kastanien, Birne und Apfel

Zwetschgen Sorbet mit Vielle Prune

oder

Vermiçelles mit Meringue und Rahm garniert

Menu komplett 66.00

ohne Salat 54.00

ohne Suppe 58.00

Hauptgang 38.00



Suppen

<i>Bouillon mit frischen Flädli</i>	8.50
<i>Kürbis Cremesuppe</i>	9.50
<i>Tomatensuppe mit Schlagrahm</i>	9.50

Salate und Vorspeisen

<i>Grüner Blattsalat</i>	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	11.00
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons</i>	13.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	11.50
<i>Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce Garniert mit diversen Salaten</i>	18.50
<i>Ein Pastetli mit Pilzrahmsauce</i>	13.00



Für Fleischliebhaber

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 43.00
Pommes-frites
Gemüse garnitur

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce 41.00
Nudeln mit Parmesan
Gemüse garnitur

Kalbs- und Rindsbraten an Rosmarinsauce 28.50
Kartoffel-Kroketten
Gemüse garnitur

Pouletschnitzel mit Kräuterbutter 33.00
garniert mit sechs Gemüse

Schweins-Cordonbleu Classic mit Hämikoner Bergkäse 33.00
Pommes-frites
Gemüse garnitur

Schweins-Cordonbleu Diavolo 36.00
(Füllung mit Lauchcrème, Speck, Schinken Käse und Peperoncini)
Pommes-frites
Gemüse garnitur

Schweinssteak mit Kräuterbutter 32.00
Garniert mit diversen Salaten

Schweinsschnitzel paniert 27.50
Pommes-frites
Gemüse garnitur



Aus dem Wasser

Forellenfilet mit Salbei gebraten
Petersilienkartoffeln
Gemüsegarntur

38.00

Felchenfilet gebraten mit Champignons u. Kapern
Trockenreis
Gemüsegarntur

40.00

Zander-Knusperli mit Tartaresauce
Mit diversen Salaten garniert

31.00

