

## KALTE VORSPEISEN

<b>Duett von Kürbissuppe und Herbstblattsalat an Hausdressing *</b>	16.50
Mit kalt aufgeschnittenem Wildschweinerücken im buntem Pfeffermantel	
<b>Gemischter Salat an Hausdressing *</b>	9.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
<b>Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *</b>	7.50
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
<b>Rindfleisch-Tartar</b>	19.00
in bunter Garnitur mit Toast und Butter	
<b>Hirschcarpaccio mit Sbrinz-Hobelspänen *</b>	19.00
an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	

## WARME VORSPEISEN

<b>Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark</b>	16.00
an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 20 Minuten)	

## SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

<b>Kürbisrahmsuppe mit geröstetem Kürbiskern und seinem Öl *</b>	9.00
<b>Wald-Champignonrahmsuppe</b>	9.50
<b>Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli</b>	7.50
<b>„Suppen-Müsterli“</b> Suppe nach Wahl serviert in der Espressotasse	4.00

## FLEISCHGERICHTE

### MIT BESONDERER FREUDE

<b>„Niederbürer-Teller“</b>	<b>32.00</b>
zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	
<b>Fein gebackenes Schweinscordonbleu *</b>	<b>28.00</b>
Pommes frites und Marktgemüse	
<b>„Flachs isä“ zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter *</b>	<b>34.00</b>
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Sorntaler Röstli und Marktgemüse	
<b>Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen an seiner Bratensauce</b>	<b>33.00</b>
hausgemachte Knöpfli und herbstliche Gemüse garnitur	
<b>Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *</b>	<b>29.00</b>
Sorntaler Röstli und Marktgemüse	
<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes *</b>	<b>33.50</b>
Sorntaler Röstli	

## DES JÄGERS FREUDE

Niederbürer Rehpfeffer „zur alten Herberge“	32.50
Rehschnitzel mit Speckstreifchen auf Wildsauce	37.00
Rehgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli	35.00
Zartes Wildschweinfilet mit Baumnusskruste auf Wildsauce	33.00
Schnitzel vom Hirschentrecôte auf Wildsauce	35.50

Beilagen:

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen mit grosser Freude und bunt wie der Weintraubenherbst eine Zusammenkunft von klassischem Herbstgemüse und hausgemachten Knöpfli.

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

<b>Hausgemachte Knöpfli an Waldpilzrahmsauce</b> Rotkraut, glasierte Marroni und weitere herbstliche Gemüse garnituren	26.00
<b>Kürbisrisotto *</b> Kürbiskugeln & Kürbiskernen in herbstlicher Garnitur	24.50

## FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

<b>Bodensee-Hehtcordonbleu *</b> Gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rohschinken, Sorntaler Röstli und Marktgemüse	38.00
--	-------