

UNSERE VORSPEISEN

Duett von Kürbissuppe und Herbstblattsalat an Hausdressing*	16.50
aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico, mit fein geschnittenem Wildschweinerücken	
Gemischter Salat an Hausdressing *	9.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *	8.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
Rindfleisch-Tartar	19.50
in bunter Garnitur mit Toast und Butter	
Hirschcarpaccio mit Sbrinz-Hobelspanen *	19.00
an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	

WARME VORSPEISE

Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark	17.00
an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 20 Minuten)	

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

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

FLEISCHGERICHTE

MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer-Teller“	32.00
zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	
Fein gebackenes Schweinscordonbleu *	28.00
Pommes frites und Marktgemüse	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *	29.50
Rösti und Marktgemüse	
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes *	34.50
Rösti	
«Flachs isä» zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter	34.00
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Sorntaler Rösti und Gemüse	
Nassener-Kaninchenragout aus mildem «Chriesiholz-Rauch»	31.00
mit einer Schuss heimischem Whisky Butternüdeli und Gemüse	
Geschmorte Schweinskopfbäggli mit Marroni	27.00
,Blaukraut, weiteren herbstlichen Garnituren und Knöpfli	

DES JÄGERS FREUDE

Niederbürer Rehpfeffer „zur alten Herberge“	32.50
Rehschnitzel mit Speckstreifchen auf Wildsauce	37.00
Rehgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli	35.00
Rehrücken an Wildsauce	41.00
Zartes Wildschweinfilet mit Baumnusskruste auf Wildsauce	34.00

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

Geräuchte Amriswiler Tofuwürfeli mit Eierschwämmli Rösti und Gemüse* (vegan)	28.00
Hausgemachte Knöpfli an Waldpilzrahmsauce Rotkraut, glasierte Marroni und weitere herbstliche Gemüse garnituren	26.00

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Bodenseehecht-Cordonbleu (ohne Gräten) gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse * Rösti und Bratgemüse	38.00
--	-------