

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe <i>G</i>		9.00
Bunter Blattsalat <i>C,M,L</i>		8.50
Gemischter Salat <i>C,M,L</i>		9.50
Rindstatar mit hausgemachten Crostini, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf <i>C,L,M</i>	Klein Gross	20.00 27.00
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei <i>c</i>		12.50
Herbstliches Salatbouquet mit Portwein-Feigen und kandierten Pfeffernüssen <i>o</i>		10.50

Fleisch

Rindsfilet serviert mit Pommes Frites und Gemüse		44.50
Schweinssteak mit Morchel-Butter serviert mit Pommes Frites <i>G</i>		28.50
Pouletbrust an Quitten Sauce serviert mit Wildblüten-Risotto <i>G,O</i>		28.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



Wildgerichte

Hausgemachter Rehpfeffer
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni
und Preiselbeeren Frucht *A,C,G,O* 29.50

Reh Entrecôte
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni
und Preiselbeeren Frucht *A,C,G,O* 40.50

Rehschnitzel
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni
und Preiselbeeren Frucht *A,C,G,O* 38.50

Rehgeschnetzeltes
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni
und Preiselbeeren Frucht *A,C,G,O* 32.50

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

Rehrücken Hirschen Art
mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Wirsing,
Kürbisspalten, Maroni, glasierte Trauben und
Preiselbeeren Frucht *A,C,G,O* Pro Person 49.00

Wählen Sie Ihre Sauce zu Ihrem Gericht

Preiselbeeren-, Wildrahm-Gin- oder Quitten-Dijon Sauce *G,O*

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



Aus dem Wasser

Gebratener Buntbarsch im Knuspermantel
serviert mit Tartaren Sauce, Reis und Gemüse *A,C,G* 32.50

Fleischlos

Spätzli-Pfanne mit Rotkraut *A,C,G* 21.50

Feigenravioli an Nussbutter *A,C,G* 21.50

Klassiker

Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel
mit Schinken, Cranberries und Camembert
serviert mit Pommes Frites und Herbstgemüse *A,C,G,L* 34.90

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
mit Butterrösti *G,O* 38.50

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac-Kräutersauce
mit Butterrösti *G,O* 38.50

Wiener Schnitzel serviert mit Pommes Frites *A,C* 38.50

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites *A,C* 23.50

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti *G,L,O* 21.00

Rösti mit Schinken, Käse und Ei *C,G* 22.50

Röstigrabe; Wurstkäsesalat mit knuspriger Rösti *G,L,M* 22.00

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



Kalte Küche

Hirschen Teller reichlich garniert <i>C,G,L,M</i>	21.50
Wurstsalat einfach <i>C,L,M</i>	13.50
Wurstsalat garniert <i>C,G,L,M</i>	19.50
Wurst-Käsesalat einfach <i>C,G,L,M</i>	15.50
Wurst-Käsesalat garniert <i>C,G,L,M</i>	20.50
Bunter Salatteller mit Ei <i>C,G,L,M</i>	18.00
Kalte Platte pro Person (ab 2 Personen) <i>C,G,L,M</i>	17.50
Cervelat mit Brot <i>A,L</i>	5.00
Diverse Eingelegte mit Hausbrot	
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	6.50
Bündnerfleisch, Rohschinken <i>A,G,L,M</i>	8.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

