

Vorspeisen und Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>		<i>8.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Nüsslisalat mit Kartoffel-Speckdressing, gehacktes Kirchdorfer Landei und Speckwürfeli oder vegetarische Alternative mit French-Dressing (ohne Speck)</i>		<i>15.00 CHF</i> <i>13.50 CHF</i>
<i>Farbiges Randencarpaccio mit Baumnussöl, Nüsslisalatbouquet und Geissenkäse</i>		<i>18.00 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>Klein</i> <i>Gross</i>	<i>23.00 CHF</i> <i>32.00 CHF</i>
<i>Grosser gemischter Herbstsalat mit gebratenen Zuchtpilzen</i>		<i>19.50 CHF</i>

Suppen

<i>Kirchdorfer Kürbissuppe mit Rahm, Kernen, Croutons und Öl</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Steinpilzmacchiato mit Rahm und Croutons</i>		<i>10.50 CHF</i>
<i>Kirchdorfer Weissweinsuppe mit Trauben, Rahm und Croutons</i>		<i>9.50 CHF</i>

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal.



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartare,
Peterlikartoffeln und herbstliches Gemüse* 34.50 CHF

Vegetarisch

*Tagliatelle mit Steinpilzsauce, sautierte Steinpilze
und herbstliches Gemüse* 28.00 CHF

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo,
Ratatouille und Tagliatelle* 28.50 CHF

*Herbstteller mit sautierten Kräutersaitlingen,
Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni
und weiteren herbstlichen Aromen* 29.50 CHF

*«Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat»
(Virginia Woolf)*

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser
fachkundiges Servicepersonal.*



Fleisch

<i>Rindsfiletsteak mit Blauburgunderjus, Schalotten-Rotweinbutter, Herbstgemüse und Fregola Sarda</i>	<i>48.00 CHF</i>
<i>Tagliatelle mit Steinpilzsauce, rosa Rindsfiletstreifen, Steinpilze und herbstliches Gemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>
<i>Mägenwiler Poulardenbrust mit Steinpilzsauce, Tagliatelle und Rüben-Kohlgemüse</i>	<i>29.50 CHF</i>

Siggenthaler Rehwild

<i>Rehbratwurst von der Metzgerei Höhn mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Maroni</i>	<i>26.00 CHF</i>
<i>Rehpfeffer mit seiner Sauce, garniert mit Waldpilzen, Speck, Zwiebeln, Spätzli, Rotkraut und Maroni</i>	<i>33.00 CHF</i>
<i>Rehschnitzel rosa gegart mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerapfel</i>	<i>38.50 CHF</i>
<i>Rehsgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerapfel</i>	<i>38.50 CHF</i>

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

*Rehrücken Hirschen Art mit Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Wirz,
Kürbis, Maroni, glasierte Trauben und Zwetschgen
Am Tisch präsentiert pro Person 52.00 CHF*



Klassiker

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Herbstgemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>38.50 CHF</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>24.50 CHF</i>
<i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i>	<i>22.00 CHF</i>

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal.

