

## *Herbstkarte ab 2. Oktober 2023*

### *Vorspeisen und Salate*

<i>Bunter herbstlicher Blattsalat mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Croutons und Kresse</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Gemischter Herbstsalat mit Croutons und Gartenkresse</i>		<i>11.50 CHF</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder Vegi Alternative</i>		<i>15.00 CHF 13.50 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>70g 140g</i>	<i>24.00 CHF 34.00 CHF</i>
<i>Tatar von gebeiztem Schweizer Alpenlachs mit Sauerrahm, Rande und Apfel und hausgemachten Crostini</i>	<i>70g 140g</i>	<i>24.00 CHF 34.00 CHF</i>
<i>Im Salz gegartes Randencarpaccio mit Geisskäsepraline, Baumnuss und Birne</i>		<i>19.50 CHF</i>

### *Suppen*

<i>Pastinakencremesuppe mit pochierten Lostallolachs</i>	<i>14.00 CHF</i>
<i>Kirchdorfer Kürbiscremesuppe mit Rahm und Kürbiskernen und Öl</i>	<i>10.50 CHF</i>



## *Heimischer Fisch*

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli  
mit Sauce Tartar,  
Kräuterreis und Herbstgemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Randen-Weissweinsauce,  
Sellerie-Kürbisstampf und Wurzelspinat* 41.00 CHF

## *Vegetarisch*

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo,  
Nudeln und Herbstgemüse* 29.50 CHF

*Gratinierter Bündner Capuns  
mit sautierten Pilzen und Herbstgemüse* 28.50 CHF

*Herbstteller mit sautierten Kräutersaitlingen,  
Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut,  
Maroni und weiteren herbstlichen Aromen* 32.00 CHF



## *Fleisch*

*Rindsfiletmedaillons (180g) mit bunter Pfefferbutter,  
Rotweinsauce, Kräuterknödel und Rahmwirz* 51.00 CHF

*Grosses Schweinskotelett «Tomahawk» mit Badener Biersauce,  
Rosmarinkartoffeln und herbstliches Gemüse* 38.00 CHF

*Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff  
mit Paprikagemüse und Reis* 44.50 CHF

*Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,  
Butternudeln und geschmorten Kürbis* 35.00 CHF

## *Klassiker*

*Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel  
mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt  
Pommes Frites und Herbstgemüse* 36.00 CHF

*Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art  
mit Butterrösti* 41.50 CHF

*Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce  
mit Butterrösti* 39.50 CHF

*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites* 28.50 CHF

*Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce  
und Butterrösti* 23.00 CHF



### *Ab 2 Personen und auf Vorbestellung*

*Chateau Briand (200 gr. p.P) mit Sauce Bearnaise,  
in zwei Gängen serviert  
Beilagen nach Wahl oder Sie lassen sich von unserer Küchencrew  
kreativ überraschen.*

*CHF 56.00 p.P.*

### *Rehwild aus dem Siggenthal*

*Rehpfeffer mit seiner Sauce, garniert mit Waldpilzen  
Speck, Zwiebeln, Spätzli, Rotkraut und Maroni* *35.00 CHF*

*Rehschnitzel rosa gegart an Wildrahmsauce  
Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne* *44.00 CHF*

*Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce  
Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne* *44.00 CHF*

### *Ab 2 Personen und auf Vorbestellung*

*Rehrücken «Hirschen Art» an Wildrahmsauce,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Wirz, Kürbis, Maroni, glasierte Trauben  
und Zwetschgen  
in zwei Gängen serviert*

*CHF 56.00 p.P.*





# Unser Abend Geniesser Menü

Mo-Sa von 18.00 bis 20.00

*Gruss aus der Küche*

☆☆☆☆

*Vitello Tonato Deluxe*

*Rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thonsauce,  
Kapern und handgeangelten rohen Thunfisch  
24.00 CHF / Hauptgang 42.00 CHF*

☆☆☆☆

*Steinpilzcremesuppe mit Milchschaum  
und hausgemachten Rehtrockenfleisch aus dem Siggenthal  
15.00 CHF*

☆☆☆☆

*Rehrückenmedaillon im Brotteig gebraten und Rosmarinjus,  
Kräuterknödel und klassisches Gemüse  
52.00 CHF*

☆☆☆☆

*Harmonie von Nüssen, Orange, Feige und Apfel  
15.00 CHF*

*Preis: 99.00 CHF*

*Gerne bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung  
zu den Vor- und Hauptspeisen an  
zum Preis von 29.00 CHF pro Person.*

