

Herbstkarte mit Wild ab 1. Oktober 2024

Vorspeisen und Salate

| | | |
|--|------|------------------------|
| Herbstlicher Blattsalat mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Croutons und Kresse | | 10.50 CHF |
| Gemischter Herbstsalat, Croutons und Kresse | | 12.50 CHF |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder vegetarische Alternative (ohne Speck) | | 15.00 CHF 13.50 CHF |
| Rindstatar mit hausgemachten Nusscrostini mit Cognac oder Whisky parfümiert | 70g | 25.00 CHF |
| mild, pikant, so richtig scharf | 140g | 35.00 CHF |
| Tatar von gebeiztem Schweizer Alpenlachs mit Sauerrahm, Rande und Apfel | 70g | 25.00 CHF |
| und hausgemachten Nusscrostini | 140g | 35.00 CHF |
| Im Salz gegartes Randencarpaccio mit geschmolzenen Geisskäse, Baumnuss und Birne | | 19.50 CHF |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Steinpilzmacciato mit Portwein im Glas | 13.00 CHF |
| Kirchdorfer Kürbiscremesuppe mit Rahm, Kernen und Öl | 11.50 CHF |



Vegetarisch

| | |
|---|-----------|
| Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Ratatouille | 30.50 CHF |
| Steinpilz Agnolotti mit sautierten Steinpilzen, geschmorter Feige und gehobelten Parmesan | 32.00 CHF |
| Herbstteller mit sautierten Kräutersaitlingen, Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und weiteren herbstlichen Aromen | 32.00 CHF |

Heimischer Fisch

| | |
|--|-----------|
| Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartar, Kräuterreis und Herbstgemüse | 37.00 CHF |
| Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Raden-Weissweinsauce, Kürbis-Kartoffelstampf und geschmorter Rande | 42.00 CHF |

Fleisch

| | |
|--|-----------|
| Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Paprikagemüse und Reis | 44.50 CHF |
| Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce, Butternudeln und geschmorten Kürbis | 36.00 CHF |
| Rindsfiletmedaillons (180g) mit Kräuterbutter, Rotweinsauce, Kräuterknödel, Kräutersaitlingen und Rahmwirz | 52.00 CHF |



Rehwild aus dem Siggenthal

| | |
|--|-----------|
| Rehpfeffer mit seiner Sauce, garniert mit Waldpilzen, Speck, Zwiebeln, Spätzli, Rotkraut und Maroni | 35.00 CHF |
| Rehschnitzel rosa gegart mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne | 45.00 CHF |
| Rehgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne | 45.00 CHF |
| Siggenthaler Rehburger vom Sommerbock mit Raclettekäse, Praelbeeren, Speck, Rotkabis und Süsskartoffelspalten | 32.00 CHF |

Hirschen-Klassiker

| | |
|--|-----------|
| Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Herbstgemüse | 37.00 CHF |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti | 42.50 CHF |
| Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti | 40.50 CHF |
| Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites | 29.50 CHF |
| Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti | 23.50 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 59.50 p.P.

Rehrücken Hirschen Art mit Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Wirz, Kürbis,
Maroni, glasierte Trauben und Zwetschgen
Am Tisch präsentiert

CHF 58.00 p.P.



Unser Abend Geniesser Menü

Mo-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

Geräucherte Flugentenbrust mit Cumberland Sauce
und kleinem Waldorfsalat

19.50 CHF

Steinpilzcremesuppe mit Rahm
und hausgemachten Rehtrockenfleisch aus dem Siggenthal

15.00 CHF

Medaillon vom heimischen Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Spätzli, Rotkabis, Kräutersaitlinge und Maroni

52.00 CHF

Allerlei von der Kirchdorfer Feige

15.00 CHF

Menü: 99.00 CHF

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



Fitness-Teller

Marinierte Gemüsesalat und Blattsalat Teller
und Landei 21.50 CHF

zusätzlich mit

Sautierte Rindsfiletstreifen 130g 36.00 CHF

Gebackene Egliknusperli mit Sauce Tartar 35.00 CHF

Freilaufpoulet aus Mägenwil 35.00 CHF

Schweinsschnitzel 1 Stk. / 2 Stk. 25.50 / 29.50 CHF

