

Pilz-Karte

Vorspeisen

Steinpilzcreme mit Speck-Kräuter-Knödel <small>A,C,G</small>	9.00				
Bunter Blattsalat <small>C,M,L</small>	8.50				
Gemischter Salat <small>C,M,L</small>	9.50				
Rindstatar mit hausgemachten Crostini, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf <small>C,L,M</small>	<table border="0" style="margin-left: auto;"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Klein</td> <td style="text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">27.00</td> </tr> </table>	Klein	20.00	Gross	27.00
Klein	20.00				
Gross	27.00				
Buntes Salatbouquet mit Eierschwämmli, Speck und Croutons <small>A</small>	12.50				

Fleisch

Rindsfilet mit Morchel-Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse <small>C,G,O</small>	44.50
Schweinssteak auf Steinpilz Sauce serviert mit Butternudeln <small>G,O</small>	28.50
Pouletbrust mit Eierschwämmli Füllung an Frischkäsesauce, serviert mit Risotto <small>G,O</small>	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



Aus dem Wasser

Gebratenes Zander Filet
mit Zwetschgen Chutney auf mediterranem Gemüse *A* 32.50

Fleischlos

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

Risotto mit Trüffel und Dörrotomaten *G,O* 24.50

Klassiker

Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel
mit Chorizo und Gorgonzola
serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse *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

Zusätzlich zum Gericht: Trüffel vom Siggenberg 2.50

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



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 Einklemmte 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



