

## Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Ingwer <i>G,L</i>		9.00
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> oder mit gebackenem Geisskäse		12.50 14.50

## Aus dem Wasser

Gebratener Kabeljaufilet mit Kürbis-Chutney serviert mit Butterreis <i>A,O</i>		32.50
---	--	-------

## Fleischlos

Spätzli-Pfanne mit Kürbis und Marroni <i>A,C,G,O</i>	21.50
Herbstliche Nudelpfanne <i>A,C,G</i>	21.50

### 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



## Fleisch

Rindsfilet an Chili-Béarnaise serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse	44.50
Schweinssteak mit Käse überbacken und Preiselbeer Sauce serviert mit Breitbandnudeln <i>G,O</i>	28.50
Pouletbrust im Knusper-Mantel serviert mit Tomaten-Risotto und Wintergemüse <i>A,C,G,O</i>	28.50
Lammnierstück mit Pistazien-Orangenkruste serviert an Risotto	32.50
Rehgeschnetzelttes mit Wildrahmsauce Quarkspätzli und Rotkraut <i>A,C,G,O</i>	32.50

### 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



## Klassiker

Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Landrauchschinken und Freiburger Vacherin serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse <small>A,C,G,L</small>	34.90
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti <small>G,O</small>	38.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac-Kräutersauce mit Butterrösti <small>G,O</small>	38.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Breitbandnudeln <small>G,O</small>	38.50
Wiener Schnitzel serviert mit Pommes Frites <small>A,C</small>	38.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites <small>A,C</small>	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti <small>G,L,O</small>	21.00
Rösti mit Schinken, Käse und Ei <small>C,G</small>	22.50
Röstigrabe; Wurstkäsesalat mit knuspriger Rösti <small>G,L,M</small>	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 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

