

Vorspeisen und Salate

<i>Winterlicher Blattsalat mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Croutons und Kresse</i>		<i>10.50 CHF</i>
<i>Gemischter Wintersalat mit Croutons und Gartenkresse</i>		<i>12.50 CHF</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder Vegi Alternative</i>		<i>17.50 CHF</i> <i>15.00 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert</i>	<i>70g</i>	<i>25.00 CHF</i>
<i>mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>140g</i>	<i>35.00 CHF</i>
<i>Tatar von gebeiztem Schweizer Alpenlachs mit Sauerrahm, Rande und Apfel</i>	<i>70g</i>	<i>25.00 CHF</i>
<i>und hausgemachten Crostini</i>	<i>140g</i>	<i>35.00 CHF</i>

Suppen

<i>Kirchdorfer Weissweinsuppe mit Trauben</i>	<i>10.50 CHF</i>
<i>Konzentrierte Essenz vom Freilaufhuhn mit Gemüse und Flädli</i>	<i>11.50 CHF</i>



Heimischer Fisch

<i>Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartar, Kräuterreis und frischem Gemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Randen-Weissweinsauce, Süsskartoffelstampf und Wurzelspinat</i>	<i>42.00 CHF</i>
<i>Dickes Stück vom Skreifilet (Wanderkabeljau) mit Kräuterweissweinsauce, Risotto und Randengemüse</i>	<i>44.00 CHF</i>

Vegetarisch

<i>Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Wintergemüse</i>	<i>30.50 CHF</i>
<i>Weissweinsteinrisotto mit gebackenen Austernsaitlingen, Lagergemüse und Käsechips</i>	<i>29.00 CHF</i>

Fleisch

<i>Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce, Butternudeln und Schwarzwurzelgemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Sautiertes Rindsfiletmedaillon (180g) mit Knoblauchbutter, Blauburgunderjus, Pommes Williams und Gemüse</i>	<i>52.00 CHF</i>
<i>Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Paprikagemüse und Reis</i>	<i>45.00 CHF</i>
<i>Siggenthaler Rehburger mit Raclettkäse, Preiselbeeren, Speck, Rotkabis und Süsskartoffelspalten</i>	<i>32.00 CHF</i>



Hirschen-Klassiker

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Wintergemüse</i>	<i>37.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>42.50 CHF</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>40.50 CHF</i>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>29.50 CHF</i>
<i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i>	<i>23.50 CHF</i>

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.



Unser Abend Geniesser Menü

Mo-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

☆☆☆☆

*St. Jacobsmuscheln und Winterkabeljau lauwarm serviert mit
Schnittlauchsauerrahm und winterlichen Salatspitzen*

24.00 CHF

☆☆☆☆

*Knoblauchcremesuppe mit Majoran
und knusprigen Spanferkelwürfel*

15.00 CHF

☆☆☆☆

*Zweierlei vom heimischen Rind
(rosa gegarte Nuss und geschmorte Kinnbacke) mit Barolojus,
Kartoffel-Schnittlauchmousseline und Wintergemüse*

46.00 CHF

☆☆☆☆

Harmonie von Birne, Schokolade und Honig

15.00 CHF

Menü: 94.00 CHF

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

