

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unseren Gästen gemütliche Stunden zu ermöglichen und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Wir kochen mit saisonalen Produkten, welche wir - wo immer möglich - aus der Region beziehen. Die Zusammenarbeit mit den regionalen Händlern liegt uns am Herzen.

Allergene:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Warme Küche:	Mittag	11.30 – 13.45 Uhr	Montag & Dienstag Ruhetag
	Abend	18.00 – 21.30 Uhr	

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe	8.50
Kürbiscremesuppe	9.50
Oxtail clare mit Sherry	10.50

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Bunter Blattsalat	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12.50
- mit zusätzlich gebratenem Speck	+ 2.00

**Wählen Sie nach Belieben eines unserer hausgemachten
Salatdressings aus:**

Frenchdressing
Italiandressing
Saisondressing im Herbst: Feigendressing

Kalte Vorspeisen

Wildterriner mit Waldorfsalat, gerösteten Baumüssen und Feigen	15.80
Hausgebeizter Saibling dazu Butternusskürbiscreme, Trauben und Nüsslisalat	16.80

Hauptspeisen

Wildes Fleisch

Hirschpfeffer an Schmorsauce mit Eierschwämmli	42.50
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	45.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	45.50
Hirschfilet an Cognac – Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	48.50

ab 2 Personen:

Rehrücken aus dem Holzofen an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	pro Person	53.00
---	------------	-------

Alle Wildgerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirza Apfel, Preiselbeerkonfi und Spätzli

Gezähmtes Fleisch

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Marktgemüse	28.50
Schweins Cordonbleu mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	31.50
Grilliertes Rindsfilet an Kürbis Chutney mit Weissweinsrisotto und Marktgemüse	48.50

Fisch

Gebratenes Saiblings - Filet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Marktgemüse 29.50

Vegetarisch

Herbstvariation:

Gebratene Spätzli mit Eierschwämmli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl, Mirza Apfel und Preiselbeerkonfi 25.50

Hausgemachte Kürbistortellini in Nussbutter geschwenkt mit Trauben, gerösteten Kürbiskerne, Cashewnüsse und Hobelkäse 25.50

Sämiges Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen und Hobelkäse 23.50

Alle Hauptgerichte können als kleine Portion (- 3.00 CHF) bestellt werden.

Deklaration

Hirsch	CH / NZ	
Reh	CH	
Schwein	CH	
Rind	CH	
Saibling	CH – Zucht	Fryberghof Fischzucht GmbH, Hätzingen