

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.

Fleisch- / Fischdeklaration

| | |
|----------|-----------------|
| Hirsch | EU |
| Reh | EU |
| Schwein | CH |
| Rind | CH |
| Saibling | CH – Aquakultur |

Warme Küche:

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| Montag & Dienstag | Ruhetag |
| Mittwoch bis Samstag | 12.00 – 13.45 & 18.00 – 21.30 Uhr |
| Sonntag | 12.00 durchgehend bis 17.30 Uhr |

Vorspeisen

Suppen

| | |
|--|------|
| Tagessuppe | 8.50 |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen | 9.50 |
| Süsskartoffelcremesuppe mit Randenschaum | 9.50 |

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 |
| | Balsamicodressing |
| <u>Saisondressing im Herbst:</u> | Feigendressing |

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Hirschcarpaccio an hausgemachter nussiger Mayonnaise mit Nüsslisalat und eingelegten Zwetschgen | 18.50 |
| Hausgebeizter Saibling auf Rollgersten-Randensalat dazu Kürbis Chutney und Randenblätter | 18.50 |

Hauptspeisen

Wildes Fleisch

| | |
|---|-------|
| Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli | 53.50 |
| Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli | 48.50 |
| Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli | 48.50 |
| Rehpfeffer an Schmorsauce mit Eierschwämmli, Speck, Croutons und Silberzwiebeln | 38.50 |

ab 2 Personen:

| | | |
|--|------------|-------|
| Rehrücken an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli | pro Person | 68.50 |
|--|------------|-------|

Alle Wildgerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:

Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohlblätter, Mirza Apfel und Spätzli

Gezähmtes Fleisch

| | |
|--|-------|
| Grilliertes Rindsfilet mit Kürbis Chutney mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Marktgemüse | 53.50 |
| Schweins Cordon Bleu (gefüllt mit Bauernschinken und Glarner Alpkäse) mit Bratkartoffeln und Marktgemüse | 35.00 |
| Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Marktgemüse (auch paniert möglich) | 28.50 |

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet an Kürbissauce
mit Tagliatelle und Marktgemüse 39.50

Vegetarisch

Herbstvariation: 28.50
Gebratene Spätzli mit Eierschwämmli, Rotkraut,
glasierten Maroni, Rosenkohl und Mirza Apfel

Hausgemachte Kürbisgnocchi an Kürbissauce
mit Trauben, gerösteten Kürbiskernen, Cashewnüssen und Hobelkäse 28.50

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