

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.13.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli	Fr.16.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.34.50

Suppen einmal anders

Luftige Eierschwämmli-Proseccosuppe mit Wildsaurohschinken	Fr.12.50
Kürbis Cappuccino mit Milchschaum und Kürbiskernöl	Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken
an einem Herbstsalat mit Nüssen und Trauben Fr.16.50

Waldpilztoast mit Kräutern an Sherry-Schaum
verfeinert mit knusprigen Speckbrösel Fr.16.80

Vegetarische Köstlichkeiten und Fisch

Waldpilzragout an Rahmsauce mit Kräutern
serviert im Röstipastetli Fr.28.50

Vegi Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und Pilzragout Fr.28.50

Gebratener Zander an feinem Eierschwämmiragout
verfeinert mit Cognac serviert mit Butternudeln Fr.36.50

Klassische und Saisonale Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchel Sauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr.37.50
Entrecôtes vom Simmentaler Rind an Kräuterbutter mit Pommes-frites und Gemüse	Fr.41.00
Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons dazu eine knusprige Butterrösti	Fr.41.50
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	Fr.33.50
Wildgeschnetzeltes an Grand-Marniersauce mit Waldpilzen und Trauben dazu hausgemachte Spätzli	Fr.37.50
Zartes Wildsaufilet an Steinpilzsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli	Fr.39.50
Rehschnitzel an Preiselbeerschaum mit unseren Spätzli serviert mit Rotkraut und Rosenkohl	Fr.41.50

Alle Wildgerichte werden mit Miniapfel, Birne und Maroni serviert

Unsere Hausgemachten Dessert

Quark-Vanillemousse mit frischen Feigen	Fr.15.50
Zartschmelzendes Kaffe-Kirsch Parfait mit marinierten Waldbeeren	Fr.15.50
Marinierte Zwetschgen aus dem eigenen Garten mit einem Schuss Vieille-Prune und Vanilleglace	Fr.15.50
Unsere Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischendem Aprikosensorbet	Fr.15.50