

MENUVARIATIONEN

Bouillon, Gemüse, Sherry

oder

Menüsalat



MENU EINS

Hirschpfeffer

Perlzwiebeln, Spätzli, Rotkraut, Marroni

34.00

MENU ZWEI

Breite Nudeln

Pilze, Rohschinken, leichte Rahmsauce

27.00

VEGETARISCH

Eier-Tortilla

Gemüsewürfel, Frische Spinatblätter, Kräuter

21.00

LOW CARB

Hirsch-Roulade

Speckmantel, Wirz, Kürbis, gebratenes Herbstgemüse, geschmorte Feige

36.00

WOCHENHIT

Egli-Filet Piccata

Gemüse-Rahmnudeln, Broccoli-Rösschen

33.00

DEKLARATION UND ALLERGIEN.

Über die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN

Nüsslisalat knuspriger Speck, Croutons, gehacktes Ei, Trauben, Feigendressing	14.00
Herbstliche Trilogie Hirschsalsiz-Tatar, Sellerie Cappuccino mit Trüffelbutter lauwarmer Waldpilzsalat	18.00
Sellerie Schaumsuppe Trüffelbutter, Shiitake auf geröstetem Bruscetta	14.00



HAUPTGÄNGE

Panierte Schnitzel vom Schwein, Haselnuss Panade	18.00
Gebratene Kalbsleberli Zwetschgenschnitz, Vieille Prune-Sauce	26.00
Pappardelle, Wildbolognese, Trauben, Eierschwämmli, Kürbis-Ragout	26.00
Schweins-Cordon Bleu, gefüllt mit Bauernschinken, Fonduekäsemischung	28.00
Poulet Roulade, gefüllt mit Pistazien-Preiselbeeren-Farce, Kürbiswürfel	29.00
Hirschfilet Medaillons, Pilzragout, Wacholdersauce	29.00
Bulgur-Gemüseknödel, Gorgonzola-Birnensauce	25.00
Herbst-Bowl, Quinoa, Rauch-Tofu, Süss-Saure Kürbisspaghetti, Rotkraut halbes Ei, Trauben, Feigen-Cashew-Kerne, Ingwerdressing	27.00
Gebratenes Saibling Filet, Speckmantel, Randen-Meerrettichpüree	33.00
Ganzer Rehrücken, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Mirza Apfel Gerne ab 2 Personen auf Vorbestellung-24 Stunden vorher	64.00 p.P.



BEILAGEN

Pommes Frites	5.00
Reis	5.00
Spätzli	5.00
Bulgur-Gemüseknödel	5.00
Rösti	6.00
Herbstgemüse	5.00