

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 10.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 14.50

grosse Portion

Knuspriger Schweinebauch (24 Stunden gegart)
rassiger Linsen- Apfelsalat mit Brotchips und Apfel- Wasabiglance

Fr. 23.50

Fr. 38.--

Rindfleisch – Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Bunter Quinoa- Gemüsesalat
mit gebratenen Riesencrevetten und Teriyakisauce

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Hausgemachte Brasato- Ravioli an Salbeibutter
mit Wirsinggemüse

Fr. 26.--

Fr. 41.--

Hausgemachte Gänseleber- Terrine
mit Senffrüchten und Brioche

Fr. 26.50

Fr. 44.--

Sauerkrautsuppe mit
Leberwurstravioli
Fr. 13.—

Kürbiscremesuppe
mit Rohschinken-Grissini
Fr. 10.50

Kraftbrühe mit
Kräuter-Flädli
Fr. 6.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion mit einer Preisreduktion von Fr. 7.—

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
Rotkraut, Wirsinggemüse und glasierten Marroni

Fr. 54.—

Hirsch- Entrecote rosa gebraten mit Baumnusskruste
auf Kürbisgemüse

Fr. 42.—

Fein geschnittenes Ragout vom Frischlingsfilet
mit Dörripflaumen auf Trüffelrahmsauce
und hausgemachten Kartoffelknödel

Fr. 39.50

Rindshohrücken in Rotwein geschmort (24 Stunden)
garniert mit kleinem Gemüse

Fr. 44.—

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur

Fr. 42.--

Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Portweinjus
mit zweierlei Karottengemüse
und Erbsenpüree

Fr. 58.--

Rindsfiletspitzen an Whiskeyrahmsauce
mit Gemüse garnitur

Fr. 48.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis

Fr. 5.--

Pommes-frites, Trüffel- Polenta

Fr. 7.50

Gemüse garnitur

Fr. 8.50

Frische Fische je nach Ankunft!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

„Vegi-Herbstteller“ mit Eierspätzli
Rotkraut, Wirsinggemüse, glasierten Marroni und Pilzragout
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Hausgemachte Käsespätzli
mit Apfelmus
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Pochierte Eier an Trüffelrahmsauce
auf Blattspinat und Croutons
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Frishmarkt- Menü

Rindfleisch – Tartar „Cafe de paris“
serviert mit Toast und Butter

Kürbiscremesuppe
mit Rohschinken- Grissini

Pilzragout mit Kräuterrahm
und Kartoffelknödel

Rehrückenfilet rose gebraten
mit einer Baumnusskruste
Herbstgarnitur
Eierspätzli

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Helles Kaffeemousse
Blätterteig und Amarenakirschen

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 115.– pro Person