

Herbstkarte mit Wild

Vorspeisen

Marronicremesuppe (7)		CHF	11.50
Geräucherter Wildschweinschinken (NL) und Trauben (10,12)	als Hauptspeise	CHF	17.50 CHF 26.50
Rehcarpaccio (A) mit Olivenöl-Honigmarinade, Baumnüssen (8) und Parmesanspänen (7,10,12)	als Hauptspeise	CHF	18.50 CHF 27.50

Hauptgerichte

Hirschpfeffer (A) „Jäger Art“ (1,5,10,12) mit Speckwürfel (CH), Croûtons (1,7) und Perlzwiebeln (12), Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12), Preiselbeerapfel (12) und glasierte Marroni		CHF	36.50
Hirschentrecôte (A) an Steinpilzsauce (7,12) Spätzli (1,3,7), Wirzgemüse (7), Preiselbeerapfel (12) und glasierte Marroni		CHF	42.50
Rehschnitzel (A) „Maison“ an Pilzrahmsauce (1,7,12), Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12), Prelselbeerapfel (12) und glasierte Marroni		CHF	39.50
Wildgeschnetzeltes (A) an Preiselbeersauce (12) Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12), Preiselbeerapfel (12) und glasierte Marroni		CHF	36.50

Vegetarische Herbstgerichte

Herbstlicher Teller mit Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12) Rosenkohl, Preiselbeerapfel (12), glasierte Marroni und Pilzrahmsauce (1,7,12)		CHF	27.--
Serviettenknödel (1,3,7) an Steinpilzsauce (7,12)		CHF	22.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenthaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Suppen

<i>Bouillon vom Tafelspitz (CH), mit Flädli (1,3,7) oder mit Sherry (12) verfeinert</i>	CHF	8.50
<i>Kürbiscremesuppe (7) mit Kürbiskernen</i>	CHF	10.50

Vorspeisen und Salate

<i>Grüner Saisonsalat */**</i>	CHF	8.50
<i>Bunter Blattsalat */**</i>	CHF	9.50
<i>Gemischter Salat */**</i>	CHF	10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei (3) und Croûtons (1,7) */**</i>	CHF	12.50
<i>Kleiner Bündnerteller mit Bündnerfleisch (CH) und Bündner Rohschinken (CH)</i>	CHF	16.--
	als Hauptspeise	CHF 24.50
<i>Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)</i>		

Hauptgerichte mit Fisch

<i>„Fisch-Chnusperli“ vom Eglifilet (CH) (1,3,4), im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12) Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	CHF	34.50
<i>Gebratenes Felchenfilet (1,4) vom Zürichsee mit Mandelbutter (7,8) auf Randen-Risotto (7,12)</i>	CHF	36.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Pfannenstiel-Spezialitäten

<i>Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce (12) und Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>21.50</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3) mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat (5,10,12)</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
<i>Cordon-bleu Pfannenstiel (CH) (1,3,7) Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und hauseigener Käsemischung (7) Rissoléekartoffeln, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Wiener Tafelspitz (CH) mit Apfelkren (7,12) Salzkartoffeln, Rahmspinat (7)</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>„Spätzlitopf“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit geschnetzeltem Schweinefleisch (CH), Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>

Hauptgerichte mit Fleisch

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (CH) nach Wiener Art (1,3) mit Preiselbeeren, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>
<i>Radlerteller Pouletbrüstli (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) und reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>
<i>Zürcher Geschnetzeltes (CH) Zartes Kalbfleisch an Weisswein-Champignonrahmsauce (7,12), Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Rindsfiletwürfel (IRL) „Stroganoff“ (12) Nudeln (1,3), Marktgemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
<i>Rindsfilet (IRL) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>44.--</i>
<i>160g XL-Portion mit 2 Stück à 160g</i>	<i>CHF</i>	<i>68.—</i>

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenthaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Vegetarische Hauptgerichte

Äplerrösti Rösti mit Zwiebeln, Tomaten und Käse (7) überbacken, serviert mit einem Spiegelei (3)	CHF	21.--
„Spätzligratin“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken	CHF	21.50
Gärtnerin-Teller Gemüseteller mit Röstikroketten (12)	CHF	22.50
Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring	(veganes Gericht)	CHF 23.50

Beefsteak Tatar (CH), (1,4,7,10,12) nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt, Toast (1,7) und Butter (7)	als Vorspeise	CHF 32.50	CHF 19.50
--	---------------	-----------	-----------

Gerichte für den kleinen Appetit

Salatteller mit Ei */** (3)	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat (Cervelat, CH), garniert */** (7,12)	CHF	18.50
Bauernschinkenteller (CH) mit Käse (7)	CHF	19.--
Gemischter Käseteller mit 3 Sorten Hart- und Halbhartkäse, einem Weichkäse (7,8,12)	CHF	17.--
Pfannestiel „Zvieri-Teller“ mit Bauernschinken (CH), Salami (CH), Speck (CH) und Käse (7,12)	CHF	23.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)		

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.