

Jeden Mittag stehen vier Tagesmenüs zur Auswahl

(davon ist ein Menü vegetarisch und ein Menü mit Fisch)

Die Preise liegen zwischen
CHF 19.50 und CHF 44.—
(inklusive Tagessuppe)

Vorspeisen und kalte Speisen

Grüner Salat (*/**)	CHF 8.50
Gemischter Salat (*/**)	CHF 10.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) / ** Balsamicodressing (10,12)	
Beefsteak Tatar (CH): mild, rassig oder scharf gewürzt (1,4,7,10,12),	CHF 19.50
Toast (1,7) und Butter (7) als Hauptspeise	CHF 32.50

Warme Speisen

Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce (12), Rösti	CHF 21.50
Wiener Tafelspitz (CH) mit Apfelkren (7,12), Salzkartoffeln, Rahmspinat (7)	CHF 29.50
Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3), Preiselbeeren, Kartoffelsalat (5,10,12)	CHF 39.50
Eglifilets (CH) im Bierteig (1,3,4) mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12), Salzkartoffeln, Spinat	CHF 34.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) nach Zürcher Art (7,12), Rösti	CHF 36.50
Kalbs-Cordon-bleu (CH) (1,3,7) mit Risoléekartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 36.50
Rindsfilet (IRL) vom Grill, Kräuterbutter (1,4,7,10,12), Pommes frites, Gemüse 160g	CHF 44.--
XL-Portion mit 2 Stück à 160g	CHF 68.--

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring (veganes Gericht)	CHF 23.50
„Spätzligratin“: Eierspätzli (1,3,7) mit Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken	CHF 21.50

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.

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 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.