

Herbstliche Suppen

<i>Pikante Marronisuppe mit Hirschwurst (CH/A) (9,12)</i>	CHF	12.50
<i>Kürbiscremesuppe (7) mit Kernen</i>	CHF	10.50

Vorspeisen

<i>Herbstsalat an Honigvinaigrette (12) mit Wildschwein- Rohschinken (NL), Trauben und Baumnüssen (8)</i>	CHF	16.50	
	als Hauptspeise	CHF	24.50
<i>Rehcarpaccio (A) mit Preiselbeermarinade, Parmesan (7) und karamelisierten Baumnüssen (8)</i>	CHF	18.50	
	als Hauptspeise	CHF	27.50

Wildgerichte

<i>Hirschpfeffer (NZ) „Jäger Art“ (1,5,10,12) mit Speckwürfeln (CH), Croûtons (1,7) und Perlzwiebeln (12)</i>	CHF	35.50	
<i>Rehschnitzel (A/D) „Maison“ an Pilzrahmsauce (1,7,12)</i>	CHF	39.50	
<i>Wildgeschnetzeltes (A/D) an Preiselbeersauce (7,12)</i>	CHF	39.50	
<i>Hirschentrecôte (NZ) an Orangensauce (7)</i>	CHF	42.50	
<i>Beilagen: alle Wildgerichte servieren wir mit Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12), glasierten Marroni und Preiselbeerapfel (12).</i>			

Fleischlos im Herbst

<i>Spätzli (1,3,7), Rotkraut (10,12), Rosenkohl, Preiselbeerapfel (12), glasierte Marroni und Pilzrahmsauce (1,7,12)</i>	CHF	27.--
<i>Steinpilzrisotto (7,12) mit Lauchstroh</i>	CHF	26.50

Vorspeisen

<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>Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)</i>		

Hauptgerichte mit Fisch

<i>„Filet-Chnusperli“ vom Schweizer Egli (1,3,4), im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12) Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	CHF	34.50
<i>Gebratene Felchenfilets (1,4) vom Zürichsee an Mandelbutter (7,8) mit Randenrisotto (7,12)</i>	CHF	36.50

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>

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>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>160g CHF</i>	<i>44.--</i>
<i>XL-Portion mit 2 Stück à 160g</i>	<i>CHF</i>	<i>68.--</i>

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Äplerrösti Rösti mit Zwiebeln, Tomaten und Käse (7) überbacken, serviert mit einem Spiegelei (3)</i>	<i>CHF</i>	<i>21.--</i>
<i>Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring</i>	<i>(veganes Gericht) CHF</i>	<i>23.50</i>

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

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.