

Aktuelle Karte der Saison

Vorspeisen:

- Buntes **Blattsalatbeet** mit **Zurzibieter Wyfässli-Rohschinken**,
Granatapfel und Kernen an Balsamicodressing Fr. 16.50
- Feine **Marronicremesuppe** mit Rahmhaube
und gerösteten Mandeln Fr. 11.-
- Hausgemachter **Schwartenmagen** mit Baumnussvinaigrette
und Nüsslisalat mit Birne Fr. 16.-

Hauptgänge:

- Kräftiger **Rehpfeffer Jäger Art** Speck, Silberzwiebel und Croûtons
Rotweinbirne mit Preiselbeer
Rotkraut, Marroni und Spätzli serviert Fr. 34.50
- Zartes **Hirschfiletgeschnetzeltes** an Wildrahmsauce
mit Apfelwürfeli, Rotweinbirne mit Preiselbeer
Rotkraut, Marroni und Spätzli serviert Fr. 39.50
- Gabelart geschmorte **Rindswadenstück „s'Müsli“**
an kräftiger Rotweinschmorsauce mit Wurzelgemüsewürfeli
serviert mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 38.50
- Gebratenes **Meerwolffilet** mit Gemüsestreifen
und brauner Butter,
Blattspinat und Trockenreis Fr. 38.50
- Sautierte **Kalbsnierli**
an feiner **Honig-Senfkorrahmsauce**
mit Gemüse garnitur und Butterrösti Fr. 34.-
- Gluschtige **Rindskutteln mit Gemüse**
an kräftiger Tomatensauce mit
Reibkäse und Salzkartoffeln Fr. 27.50