

## Aktuelle Spezialitäten:

### Als Vorspeise

- Feine Pastinaken-Birnencremesuppe  
mit Vanilleoel und Rahm Fr. 11.-
- Eisbergsalat mit Avocadowürfeli an Balsamicodressing  
Zurzibierter Coppastreifen und Baumnüssen Fr. 18.50
- Geräuchtes Siggentaler Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
kleinem Salatbouquet und Toast Fr. 20.50
- Hausgemachter Schwartenmagen mit Senfsauce  
und kleinem Salatbouquet Fr. 16.50

### Hauptgänge:

- Teigtaschen mit feiner Steinpilzfüllung (Vegi)  
serviert mit Cherrytomaten und Pilzen an brauner Butter  
mit Reibkäse Fr. 28.50
- Geschnetzelte Kalbsnierli  
an feiner Honig-Senfkorrahmsauce  
mit Butterrösti und Blattspinat Fr. 36.-
- Gluschtige Weiderind-Kutteln mit Gemüse  
an Tomatensauce und Salzkartoffeln  
(mit Reibkäse und wenig Kümmel) Fr. 26.50
- Zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce  
mit Pilzen und Trauben  
serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli Fr. 39.50
- Geschmorter Rehpfeffer Jäger Art  
an kräftiger Blauburgundersauce  
serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli Fr. 33.50