

Aktuelle Karte der Saison

Vorspeisen:

- Buntes Blattsalatbeet mit Roquefort,
caramelisierter Birne an Balsamicodressing Fr. 16.50
- Feine Rüebl-Ingwercremesuppe mit Rahmhaube Fr. 10.-
zusätzlich kleiner Riesencrevettenspiess Fr. 6.50
- Coppa Carpaccio mit Hobelkäse, Nuss und Dörrzwetschgen
dazu kleines Salatbouquet Fr. 17.50

Hauptgänge:

- Zartes Hirschfiletgeschnetzeltes
an Wildrahmsauce mit Apfelwürfeli und Croûtons.
Dazu servieren wir Rotkraut, Marroni,
Mirzaapfel und Spätzli Fr. 39.50
- Rehpfeffer *Jäger Art*
In eigener Blauburgunder-Beize zubereitet, garniert mit Speck,
Silberzwiebeln, Crôutons. Dazu servieren wir Rotkraut,
Marroni, Mirzaapfel und Spätzli Fr. 34.50
- Zanderfilet im Bierteig frittiert „Chnusperli“
serviert mit Tartarsauce,
Gemüse garnitur und Salzkartoffeln Fr. 36.50
- Sautierte Kalbsnierli
an feiner Honig-Senfkornerahmsauce
mit Gemüse garnitur und Trockenreis Fr. 36.-
- Gluschtige Rindskutteln
mit viel Gemüse klein an Tomatensauce
ein Hauch von Kümmel, Reibkäse
und Salzkartoffeln Fr. 26.50