

Wildgerichte

Rehragout		CHF 27.50
Rehpfeffer		CHF 27.50
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli		CHF 32.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce		CHF 35.50
Hirsch Entrecôte an Steinpilzrahmsauce		CHF 38.50
Rehrücken (ab zwei Personen)	pro Person	CHF 45.50

Alle unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit herbstlicher Garnitur bestehend aus hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer Birne gefüllt mit Preiselbeeren.

Da alle unsere Wildgerichte aus der Jagd der einheimischen Jäger kommt, kann es leider mal vorkommen, dass uns ein Schrotkorn bei der Verarbeitung entgeht.

Vegetarische Herbstgerichte

	½ Port.	1/1 Port.
Steinpilz Risotto	CHF 19.50	CHF 23.50
Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Spätzli		CHF 24.50

Fleischdeklaration: Unser Rehfleisch stammt aus St. Peterzeller Jagd, der Hirsch aus Österreich.
Das Schweine- Poulet-, Rind- und Lammfleisch sowie die Wurstwaren stammen aus der Schweiz. Beim Pferd müssen wir nach Kanada ausweichen.

Fischdeklaration: Die Riesencrevetten stammen aus Vietnam, der Fisch aus dem Pazifik.

Unsere „Renner“

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	160 gr.	CHF 19.50
Riesen-Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	240 gr.	CHF 25.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	160 gr.	CHF 24.50
Riesen-Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	240 gr.	CHF 29.50

Weitere Hauptgänge

Mediterrane Nudelpfanne aus dem Wok (mit Nudeln, Poulet, Oliven, Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan)		CHF 26.50
Lammspiess an hausgemachter Marinade, serviert mit Tomaten-Kräuter-Risotto, Gemüse und Sorbet Provençal		CHF 34.50
Pferdefilet flambiert mit Wodka und Café de Paris, serviert mit Pommes frites und Gemüse		CHF 36.50
Swiss Premium Weide Rindsfilet auf Gemüse mit hausgemachten Spätzli		CHF 41.50

Fisch- und Meeresfrüchte

Riesencrevetten „Black Tiger“ auf Tomaten-Kräuter-Risotto		CHF 41.50
Seeteufel Ragout an Wermutsauce, serviert mit Nudeln		CHF 31.50