



## Unsere Tagesteller

von Freitag, 07. Dezember 2018 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Paniertes Schnitzel vom Bierschwein  
mit Champignonragout an Kartoffelstampf und Rüebl  
*Pan fried beer pork schnitzel with mushroom ragout on mashed potatoes and carrots*  
28.50

### „Aus Meeren und Seen“

Lachsfilet (GBR) an Blumenkohl – Apfelmüse mit Dillschaum und Camargueeis  
*Pan fried salmon filet on cauliflower – apple vegetables with dill foam and Camargue rice*  
28.50

### „Pasta e Basta“

Tagliatelle in Chili – Ingwersauce und gebackenen Pouletstreifen  
*Tagliatelle in chili – ginger sauce and fried chicken stripes*  
26.50

### „Vegetarisch“

Marinierter Tofu im Sesamantel auf Randen – Kürbisrisotto und Auberginen  
*Marinated tofu in sesame on beetroot – pumpkin risotto and eggplant*  
25.50

### „Süßes“

Variation von Schokolade und Preiselbeeren  
*Chocolate variation with cowberry*  
12.50





## Herbstzeit im GH

### „Nüsslisalat“

Nüsslisalat mit Speck, Grepper Ei, Pilzen und Croutons  
*Lamb's lettuce with bacon, grepper egg, mushrooms and croutons*

Small 14.50 | Regular 23.50

### «Jägersalat»

Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Pilzen, Baumnüssen,  
Hirschsalsiz und Gamstrockenfleisch  
*Lamb's lettuce with pickled pumpkin, grapes, mushrooms, walnuts,  
salsiz of deer and dried meat of chamois*

Small 19.50 | Regular 29.00

### „Rehragout“

Rehragout (CH) an Apfelrotkraut mit glacierten Kastanien und Spätzle  
*Venison ragout on apple red cabbage with glazed chestnuts and spaetzle*

32.00

