



## Unsere Tagesteller

von Donnerstag, 17. Oktober 2019 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeeren

*Venison ragout with spaetzle, Brussels sprouts and cranberries*

27.50

### „Aus Meeren und Seen“

Gebratenes Saiblingsfilet (CH) mit orientalischem Blumenkohl und Tomatenragout

*Fried char fillet with oriental cauliflower and tomato ragout*

27.50

### „Pasta e Basta“

Orecchiette Indiana mit Rindsstreifen (CH)

*Orecchiette Indiana with beef strips*

25.50

### „Vegetarisch“

Rösti mit Spiegelei und Marktgemüse

*Swiss hash browns with fried egg and market vegetables*

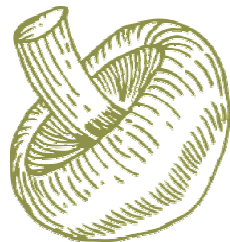
23.50

### „Süsses“

Marronikuchen mit Meringue und Zwetschgen-Crumble

*Chestnut cake with meringue and plum crumble*

12.50





## Oktoberfest Spezialitäten / Oktoberfest specialities

Obatzter – Bayerische Käsecreme mit Brezn  
*Savoury cheese spread typical of Bavaria with pretzel*  
16.00

Ein paar Weisswürste mit Brezn und süssem Händlmaier Senf  
*A pair of Bavarian Weisswurst with pretzel and sweet Händlmaier mustard*  
11.50

6 Stück Nürnberger Würstel auf Sauerkraut mit Kartoffelstock  
*6 pieces of Nürnberger sausage with sauerkraut and potato puree*  
23.00

Gebratene Champignons in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödeln  
*Pan fried mushrooms in cream with homemade dumplings*  
23.00

Knusprige Schweinshaxe mit Biersauce an warmem Kartoffel – Specksalat  
*Crispy pork knuckle on beer sauce with warm potato – bacon salad*  
28.00

Ganzes Schweizer Mistkratzerli (450g) an warmem Kartoffel – Specksalat  
*Whole Swiss cockerel (450g) with warm potato – bacon salad*  
28.00

