



Unsere Tagesteller

von Mittwoch, 27. November 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Rindsplätzli (CH) mit Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Ofengemüse

Rindsplätzli (CH) with herb butter, Pommes Allumettes and baked vegetables

27.50

„Aus Meeren und Seen“

«Aus Meeren und Seen»

Lachsforellenfilet (CH) mit Kressesauce, Weissweinrisotto und Vanille-Honig-Karotten

Salmon trout fillet (CH) with cressauce white wine risotto and vanilla honey carrots

27.50

„Pasta e Basta“

Orrechiette mit Rahm-Paprikasauce und Entenbruststreifen (FR)

Orrechiette with cream-pepper sauce and duck breast strips

25.50

„Vegetarisch“

Spätzlepfanne mit Bergkäse und Waldpilze

Spätzle pan with mountain cheese and forest mushrooms

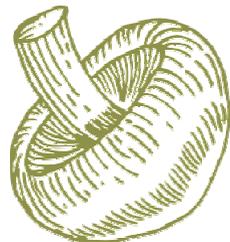
24.50

„Süsses“

Marronikuchen mit Meringue und Zwetschgen-Crumble

Chestnut cake with meringue and plum crumble

12.50





Herbst Spezialitäten / autumn specialities

Suppe und Salat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Regular 16.50

Small 12.50

Nüsslisalat mit Hirschschinken (A), Croutons, Ei und French Dressing

Corn salad with venison ham croutons, egg and French dressing

Regular 23.50

Small 16.50

Hauptgang

Rehschnitzel (A) mit Wacholderjus, Spätzle, Rotkraut und Portwein-Birnen

Deer escalope with juniper jus, Spätzle, red cabbage and port pears

37.50

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und karamellierte Maroni

Venison ragout with Spätzli, red cabbage and caramelized chestnuts

36.00

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

12.50

