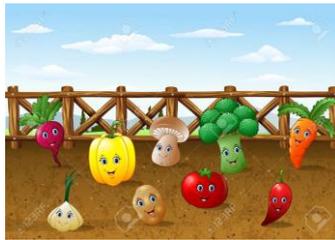


Schlemmermenu

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli

Hirschschnitzel mit Preiselbeer-Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Herbstgemüse

Mini Nesselrode
mit Vanilleglacé, Meringues, Vermicelles und Rahm



Für zwei Personen im Preise inklusive.....
5dl Wein oder Traubenschorle 5dl Mineralwasser und den Café zum Dessert

Féchy Selection
Schenk / Regli

oder

«Maris» - Merlot Syrah
Domaine Château Maris – Languedoc Roussillon



Menu ab zwei Personen erhältlich
Pro Person Fr.65.-

Wildgerichte



Hirschmedaillons

Zarte Hirschmedaillons
an feiner Eierschwämmli-rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.43.- Klein Fr.39.-



Hirschschnitzel

Zarte Hirschschnitzeli
an raffinierter Preiselbeer-Gin-Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.39.- Klein Fr.35.-



Hirschkpfeffer

Geschmorter Hirschkpfeffer
an einer kräftigen Rotweinsauce nach Mutter Koller's Art
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.31.50 Klein Fr.27.50

Erstklassiges Hirschfleisch von Nimrod-Slowenia

Zum Apero

Marianne`s alkoholfreier Mango-Spritz

Fr. 9.-



Vorspeisen

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli und Butter

Vorspeise Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Winzer – Vorspeise

Feinster Hirschpantli, Appenzeller Käse, Trauben und Birnbrot Fr.17.50

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli

Fr. 13.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat

Fr. 7.-

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

Sämig feines Kürbis-Apfelcrèmesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Bouillon mit Flädli

Fr. 7.50



Fleischgerichte

Kalbsmedaillons mit Eierschwämmlirahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.43.- / Klein Fr.39.-

Tranchiertes Schweinsrückensteak mit Sauce Café de Paris
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmeckerart» mit Eierschwämmlirahmsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

Rahmschnitzeli vom Schweinscarré mit Eierschwämmli sauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50



S`Cordonbleu-Menu

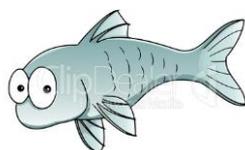
Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

Saftig gefülltes Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse
Fr.39.50



Fisch

Buntbarschfilet «Jardinière»
im Dampf sorgfältig pochiert – an leichter Kräuterschaumsauce
dazu Reis mit kleinen Gemüsewürfeli
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Végétarisch

Végi-Sojastreifen gebraten an Eierschwämmli rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.50

Schöner grosser Herbst-Gemüseteller
mit hausgemachten Spätzli und separat Eierschwämmli rahmsauce
Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Jardinière»
auf Gemüsebeet mit Rahm und Parmesan überbacken
Fr.25.50



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz
Hirsch Slowenien / Reh Schweiz
Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz
Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen
