

Herbstkarte

-Salate-

Grüner Salat		Fr. 9.00
Gemischter Salat		Fr. 11.00
Nüsslersalat mit Ei und Speck	klein: Fr. 11.50	Fr. 13.50

-Suppen-

Kürbiscremesuppe		Fr. 10.50
Bananen-Chilisuppe		Fr. 10.50
Steinpilzcremesuppe		Fr. 12.00

-vegetarisch-

Wildbeilagenteller (Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni, hausgemachten Knöpfli und Pilzensauce)		Fr. 28.50
Würziges, fruchtiges Curryreis mit gerösteten Nüssen (vegan)		Fr. 26.50

-Schweinefleisch- (Schweiz)

Rahmschnitzel		Fr. 28.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr. 30.00
Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Wildbeilagen		Fr. 36.80

-Kalb- (Schweiz)

Kalbssteak mit Trüffelbutter		Fr. 46.50
------------------------------	--	-----------

-Swiss Quality Beef-

Hohrückensteak mit Kräuterbutter oder Rotweibutter		Fr. 44.80
--	--	-----------

-Swiss Quality Beef / knochengereift-

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Rotweibutter		Fr. 44.80
---	--	-----------

-Lamm- (Australien) *

Lammrücken an Knoblauchsauce		Fr. 42.80
------------------------------	--	-----------

Als Beilage zu den Fleischgerichten:

Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni und hausgemachten Knöpfli		Fr. 7.90
--	--	----------

Zu obigen Fleischgerichten sind:
Pommes frites, Butternudeln, hausgemachte Knöpfli,
oder Röstikroketten im Preis inbegriffen.

(* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)
Lieber Gast: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber