

Vorspeisen

- Gebackener Brie** 12.50 GO
 im Pfännli serviert mit Preiselbeersauce und Röstzwiebeln
- Rauchlachs-Röschen** 21.50 ADG
 auf Wasabi Gurken Salat mit Hüttenkäse-Canapé
 mit Radieschenstreifen
- Zitronengras-Suppe** 14.– LGO
 mit Kokosmilch und Limette verfeinert
- Nüsslisalat** 15.50 GO
 mit Mandarinenschnitzen, Feta und gerösteten Kernen an
 weisser Balsamico Vinaigrette

Hauptspeisen

- Schweinhals Steak «Hawaii»** 37.50 ACGO
 mit Ananas und Gruyère überbacken an Cognacsauce
 serviert mit Pappardelle und Grillgemüse
- Wildschweinfilet «Heisser Stein»** 39.50 ACGO
 mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeersauce
- Rinds-Stroganoff** 47.– ACGO
 mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm
- Rindsfilet 150 g** 51.– GO
 auf Rotkraut mit Maroni an Trüffeljus, dazu Rösti-Kroketten

Vegetarische Gerichte

- Pastetli** an Ragout von Pilzen und Kürbiswürfeln 32.– ACGO
 mit Rotkraut und Marroni
- Steinpilzravioli** 32.50 ACGO
 an Buttersauce mit Trauben, Kürbiswürfeln,
 gerösteten Kernen und Feta

Beilagen:

- Rösti-Kroketten, Rotkraut, Spätzli 8.–

Preise inkl. MwSt

Allergene	EE Erdnüsse	MM Senf
▲ Gluten	PF Soja	NS Sesam
■ Krebse	GM Milch	OS Sulfite
● Eier	HNüsse	PL Lupinen
■ Fisch	LS Sellerie	RM Muscheln

