

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 Trüffelfjus, dazu Rösti-Kroketten		

Vegetarische Gerichte

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

Beilagen:

Rösti-Kroketten, Rotkraut, Spätzli	8.–
------------------------------------	-----

Preise inkl. MwSt

Allergene	EE Erdnüsse	MM Senf
A Gluten	F Soja	N Sesam
B Krefse	G Milch	O Sulfite
C Eier	H Nüsse	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Muscheln

Winterkarte

