

Herbstkarte 2024



Mittwoch / Donnerstag / Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: ab 11.00 Uhr

Vorspeisen

Jäger-Salat <i>Nüsslisalat garniert mit Brotcroutons, Kürbiskernen, Hirschsalsiz, an Feigendressing</i>		CHF 15.00
Gemischter Salat <i>serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger</i>		CHF 10.00
Hirsch-Carpaccio <i>hausgemachte Orangen-Vanille-Reduktion Parmesan, Kürbis-Chutney</i>		CHF 22.00
Hausgebeizter Norwegischer Lachs <i>Honig-Senfauce, Toast und Butter</i>	Vorspeise	CHF 19.00
	Hauptgang	CHF 29.00
Dreierlei-Bruschetta <i>Herbstliche Art</i>		CHF 19.00
Randen-Carpaccio <i>Burrata, Feigen- Reduktion, Eierschwämmli</i>		CHF 19.00

Suppen

Tagesuppe	CHF 10.00
Kürbis-Crèmesuppe <i>mit Kürbiskernen und Kürbisöl</i>	CHF 10.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli <i>an Salbei-Nussbutter</i>	CHF 29.00
Hausgemachte Tramezzini-Roulade <i>Pilz- und Kürbis-Füllung</i>	CHF 28.00
Spätzli-Pfanne <i>(in Kehricht-Schuuflä serviert)</i>	CHF 24.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf) <i>hausgemachte schwarze Nudeln</i>	CHF 39.00
Gebratene Seezunge(ganz) <i>Zerlassene Kräuter-Butter</i> Spinat und Reis	CHF 59.00
Hausgemachte Hummer-Ravioli Krustentier-Chili-Rahmsauce	CHF 44.00

Fleischgerichte

Gams-Pfeffer klassische Art <i>mit Wild-Beilagen</i>	CHF 39.00
Schweins-Steak vom Grill <i>mit „Café de Paris“ überbacken, Pommes frites und Gemüse</i>	CHF 32.00
Hausgemache Wildschwein-Ravioli <i>an Portwein-Wild-Rahmsauce</i>	CHF 39.00
Angus-Rindsfilet vom Grill (200 Gramm) <i>mit „Café de Paris“ überbacken, Pommes frites, Gemüse</i>	CHF 55.00
Glarner Chalberwurst <i>an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen</i>	CHF 26.00
Hirsch-Entrecôte <i>an Eierschwämmli-Wild-Rahmsauce mit Wild-Beilagen</i>	CHF 48.00
Cordon Bleu vom Kalb <i>Pommes frites, Gemüse</i>	CHF 45.00
Medaillon von Rehrücken <i>an Preiselbeer-Wild-Rahmsauce, mit Wild-Beilagen</i>	CHF 55.00

Wildbeilagen: Butter-Spätzle, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Birne

Hinweis: unsere Küchen-Brigade freut sich darauf - neben unseren Standard-Speisen - ausgewählte Menus zuzubereiten für spezielle Anlässe wie Geschäftsessen, Hochzeiten, Tagungen, Jubiläen, Vereinsfeiern, Klassenzusammenkünfte usw.

– für jeden Geschmack, für jedes Budget.

Erfahren Sie mehr dazu auf unserer Website (Rubrik: Bankett-Dokumentation).



Lieber Gast

Wir kochen mit frischen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten. Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie einer Unverträglichkeit unterliegen.

Deklaration

Fleisch

Wurstwaren = Schweiz

Ausnahmen:

Angus-Rindsfilet = Irland, Argentinien

Lamm = Neuseeland

Wild = Schweiz, Österreich

Fisch und krustentiere

Eglifilet, Seezunge = Nordsee

Wolfsbarsch = Frankreich

Lachs = Norwegen, Zucht

Tintenfisch = Marokko, Spanien

Hummer = Kanada

Brot/Toast = Schweiz