



Speisekarte

Liebe Gäste

**Gerne präsentieren wir Ihnen unsere
wöchentlich wechselnde Speisekarte.**

**Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!**

**Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.
If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.**

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Lamm / Lamb	Australien / Neuseeland
Kalb / Veal	Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
Rind / Beef	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland Deutschland/ Germany
Forelle / Trout	Italien / Italy (Aquakultur)
Lachs / Salmon	Norwegen / Norway (Zucht)
Zander / Pike perch	Polen / Poland (Stellnetz)
Wild / Venisson	EU / EU
Hirsch / Deer	Neuseeland / New Zealand

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST

Vorspeisen / Starters

Sellerie-Apfelsuppe mit Mandeln

Celery-apple soup with almonds

CHF 10.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with pumpkin-seed oil and pumpkin-seeds

CHF 12.50

Tom Yum Goong

Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)

Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)

CHF 16.50

Bunter Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce

Colorful leaf salad with french or Italian dressing

CHF 9.50

Nüsslisalat

mit Ei, Speckstreifen, Croutons und französischer Salatsauce

Lamb's lettuce salad with egg, bacon, croutons and French dressing

CHF 16.50

Hausgemachte Wildterrine

mit Cumberland Sauce und mariniertem Kürbis

Home made game terrine with sauce cumberland and pickled pumpkin

CHF 22.00

Kürbisravioli an Salbeibutter

mit Feigen und Walnüsse

Pumpkin Ravioli with sage butter, figs and walnuts

CHF 21.00

Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)

Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln

Chinese spring rolls (2 pieces) home-made with fresh vegetables

CHF 16.00

Klassisches Rindstatar serviert mit Toast und Butter

Beefsteak tartare served with toast and butter

CHF 24.50

als Hauptgang / main course CHF 31.50

Hauptgänge / Main courses

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse

Breaded pork schnitzel with French fries and market vegetables

CHF 28.50

Schweinsbratwurst nach Hausrezept von Metzger Fritz aus der Metzgerei «blaue Kuh» mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti

Local pork sausage with onion sauce and Rösti potatoes

CHF 29.50

Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel

Sliced game with game cream sauce

Spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnut and apple filled with cranberries,

CHF 38.50

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel

*Jugged deer with Spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnut and apple filled
with cranberries*

CHF 43.50

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel

Escalope of venison with game cream sauce

Spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnut and apple filled with cranberries,

CHF 46.00

Kalbsleberli sautiert mit Jus, Zwiebeln und Kräutern dazu knusprige Rösti

Fried calf's liver with jus, shallots and herbs, Rösti potatoes

CHF 38.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce, dazu knusprige Rösti

Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce, served with Rösti potatoes

CHF 41.00

Schweizer Entrecote 200g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kartoffelwedges und Gemüse

*Swiss beef steak 200g with home made herbal butter
served with potato wedges and vegetables*

CHF 49.00

Sautierte Pouletbrust an Steinpilzsauce mit Butternudeln und Herbstgemüse
Sauteed chicken breast with boletus sauce, butter noodles and seasonal vegetables

CHF 32.50

Kürbisravioli an Salbeibutter mit Feigen und Walnüsse
Pumpkin Ravioli with sage butter, figs and walnuts

CHF 28.50

Pastetli aus unserer Konditorei
gefüllt mit Pilzen, Brätkügeli und Kalbfleischwürfeln dazu Karotten
Oder VEGI Pastetli
gefüllt mit Gemüse in Rahmsauce
Home made puff-pastry cases
filled with a creamy sauce with mushrooms, small veal sausage dumplings and carrots
OR
Vegetarian with creamy sauce with vegetables

2Stk. CHF 27.00

1Stk. CHF 24.00

Sautiertes Lachsfilet an Kürbisschaum mit Wirsing und Salzkartoffel
Sautéed salmon fillet with pumpkin foam, savoy cabbage and boiled potatoes

CHF 37.50

Gung pad phong ga-ri
Crevetten mit Ei, gelbem Curry und Gemüse, Parfum Reis
Fried shrimps with egg, yellow curry and vegetables served with parfum rice
CHF 28.50

Massaman Gai ODER Tofu
Massaman Curry mit Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüsse, mit Reis serviert
Massaman Gai OR Tofu
Massaman curry with chicken, potatoes, onions and peanuts, served with perfumed rice

CHF 28.50

Portion Raclette - Typisches Schweizer Käsegericht mit geschwellten Kartoffeln Cornichons und Silberzwiebeln
Typical swiss melted cheese with boiled potatoes and pickles

CHF 22.50

Käsefondue "Classique"
Serviert mit Brot, Gschwellti, Gürkli & Zwiebeli
Classic cheese fondue served with bread, boiled potatoes and pickles

CHF 28.00