



Mittagskarte

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

Wochenmenü

16. – 20. September 2024

von 11:30 – 14:00

Sellerie-Apfelsuppe mit Mandeln oder bunter Tagessalat

Celery-apple soup with almonds or salad of the day

Schweinegeschnetzeltes an Whiskysauce dazu Nudeln und Tomate provenzalische Art

Sliced pork with whisky sauce served with noodles and tomatoes

CHF 23.00

Pasta Hit

Sellerie-Apfelsuppe mit Mandeln oder bunter Tagessalat

Celery-apple soup with almonds or salad of the day

Äpler Makkaroni mit Speck, Apfelmus und gerösteten Zwiebeln

Äpler Makkaroni served with bacon, roasted onions and apple puree

CHF 25.50

Asia Hit

Chinesische Campignonsuppe mit Ei

Chinese style mushroom soup with egg

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 26.50

Herbst Hit

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

Vorspeisen / Starters

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne
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 Wildterrinen 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 (Vorspeise)
Pumpkin Ravioli with sage butter, figs and walnuts (starter portion)

CHF 21.00

Chinesische Frühlingssrollen (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

Vorspeise / starter 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

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel
Jugged deer with Spätzli, Brussels sprouts red cabbage, glazed chestnut and apple filled with cranberries

CHF 43.50

**Rehschnitzeli mit Wildrahmsauce
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
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

**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

**Pastetli aus unserer Konditorei
gefüllt mit Pilzen, Bratkügel 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
Wirsing und Salzkartoffeln**
*Sautéed salmon fillet with pumpkin foam
Savoy cabbage and boiled potatoes*

CHF 37.50

**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 & Zwiebeln
*Classic cheese fondue served with bread, boiled
potatoes and pickles*

CHF 28.00