



Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Haselnussöl		19.50
<i>Salade de mâche au magret fumé avec vinaigrette à l'huile de noisette</i>	als Hauptgang	29.50
Lamb's lettuce with smoked duck breast and hazelnut oil		
Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Crostini		12.00
<i>Crème de potiron avec croûtons au chutney de potirons</i>		
Pumpkin cream soup with pumpkin crostini		

Hauptgerichte

Kalbs-Wienerschnitzel paniert, serviert mit Pommes frites		44.00
<i>Escalope de veau «viennoise» avec pommes frites</i>		
Veal escalope served with french fries		
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) Bordelaise und Streichholzkartoffeln		49.50
<i>Filet de bœuf « Irish Angus » Bordelaise avec pommes allumette</i>		
Filet of beef « Irish Angus » (180g) Bordelaise and homemade pommes allumettes		
Kürbis – Ravioli und sautierten Steinpilzen mit Kräutern		29.50
<i>Ravioli au potiron et poelée de cèpes aux herbes</i>		
Pumpkin ravioli and pan fried porcini with herbs		
Risotto serviert mit Herbst - Trüffel		31.00
<i>Risotto à la truffe d'automne</i>		
Risotto served with autumn truffel		

Plattenservice

Chateaubriand « Irish Angus Freiland » mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Marktgemüse		
<i>Chateaubriand à la béarnaise, Croquettes et légumes du marché</i>	min.2 Pers./pro Pers.	58.00
Chateaubriand « Irish Angus » with sauce Béarnaise, potatoes croquettes and vegetables		
Seezunge ganz gebraten oder vom Grill, Salzkartoffeln und Blattspinat		
<i>Sole meunière ou grillé, Pommes nature et épinards en branche</i>	pro Pers.	53.00
Sole fried or grilled with boiled potatoes and leave spinach		
Rehrücken serviert mit Herbstgarnituren und Quarkspätzli		
<i>Selle de chevreuil servi avec garniture d'automne et spätzli au séré</i>	min.2 Pers./pro Pers.	56.00
Saddle of venison served with autumnal garniture and quark spaetzli		

Fleischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel CH/FR, Wild AUT
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA.



Gartensaal Herbstmenü

Herbstlicher Vorspeiseteller

(Hirschschenken, hausgemachte Wachtelterrinen mit Nüssen, geräucherte Entenbrust)

Assiette hors d'oeuvre d'automne

(Jambon de cerf, Terrine de caille fait maison, magret fumé, chutney figue et bouquet de salade)

Autumnal appetizer

(Ham of venison, home made quail terrine, smoked duck breast, figue chutney and salad)

23.00

Steinpilzcremesuppe mit Ziegenkäse- Schnittlauch – Croûtons

Crème de cèpe et croûtons au chevre frais et ciboulette

Porcini cream soup with goat cheese croutons

13.00

Zanderfilet auf Sauerkraut mit Kartoffel und Apfel dazu Riesling beurre blanc

Filet de sandre sur chucrute avec beurre blanc au Riesling et aux deux pommes

Fillet of peak perch on sauerkraut with potatoes and apple served with Riesling beurre blanc

Vorspeise 23.00 Hauptgang 42.00

Gebratenes Rehrückenfilet mit Pfeffersauce, Herbstgarnituren und Quarkspätzli

Piece de selle de chevreuil roti avec Sauce Poivrade, garniture d'automne et spätzli au séché

Fillet of venison with pepper sauce, autumn garniture and quark spaetle

46.00

Käsewagen oder Dessert

Chariot de Fromage ou dessert

Cheese or dessert

14.50

5 - Gang Menü 109.00

*Fleischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel CH/FR, Wild AUT
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA.*