

# HERBST-KARTE



## Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison <i>Green leaf salad</i>	8.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat <i>Seasonal mixed salad</i>	10.50
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Haselnussöl <i>Lamb's lettuce with smoked duck breast and hazelnut oil</i>	17.50 als Hauptgang 27.50
Herbstsalat mit Hirschschinken dazu Nüsse, Croûtons und Kürbis – Vinaigrette <i>Autumn salad with venison ham served with nuts, croutons and pumpkin vinaigrette</i>	17.50
Rindstartar maison, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Home made beef tartar with toasted bread and butter</i>	18.50 als Hauptgang 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature or with sherry</i>	9.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Crostini <i>Pumpkin cream soup with pumpkin crostini</i>	10.50

## Hauptgerichte

Riesengrillen auf gebratenem Fenchel mit Sternanisauce und Salzkartoffeln <i>Prawns on pan fried fennel with star anis sauce and boiled potatoes</i>	36.50
Kalbs-Bratwurst mit Zwiebelsauce, serviert mit Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and served with rösti</i>	24.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Diced veal with mushrooms and creamy sauce served with rösti</i>	36.50
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) Bordelaise und Streichholzkartoffeln <i>Filet of beef « Irish Angus » (180g) Bordelaise and homemade pommes allumettes</i>	44.50
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Champignons und Käse, dazu Pommes frites <i>Veal Cordon bleu filled with mushrooms and cheese served with French fries</i>	42.50
Kalbs-Wienerschnitzel paniert, serviert mit Pommes frites <i>Veal escalope served with French fries</i>	39.50

# HERBST-KARTE



## Dienstag, 21. November 2017

Tagessuppe:	Linsensuppe mit Basler Rauchwurst	6.50
Vorspeise:	Hausgemachten Schweins Wädli mit Sulz und Rohkostsalat	8.50
Tagesteller:	Gebratene Perlhuhnbrust an Traubensauce <i>serviert mit feinen Nudeln und glasierten Rüeblli</i>	19.50
Tagesdessert:	Maroni – Schokoladenmousse	9.50

## Herbst-Weinempfehlung

*pro Glas 1 dl Fl. 75cl*

<b>Rotwein:</b>	Col di Sasso „Banfi“ <i>Carbernet Sauvignon, Sangiovese; Toscana, Italien</i>	7.50	52.00
-----------------	--	------	-------

## **Vegetarische Gerichte**

„Spaghetti all'arrabbiata“ pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spacy Spaghetti with tomato sauce and olives</i>	22.50
Risotto serviert mit Herbst - Trüffel <i>Risotto served with autumn truffel</i>	29.50
Blätterteig mit Waldpilzen à la creme und Quarkspätzli <i>Puff pastry with creamy forest mushrooms and quark spätzle</i>	29.50
Kürbis – Ravioli und sautierten Steinpilzen mit Kräutern <i>Pumpkin ravioli and pan fried porcini with herbs</i>	28.50

## **Herbstgerichte**

Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Deer ragout served with autumn garniture and quark spätzle</i>	39.50
Hirschsteak mit Pfeffersauce dazu Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Vension steak with pepper sauce served with autumn garniture and quark spätzle</i>	47.50
Tournedos vom Rind „Irish Angus“ mit sautierten Steinpilzen und Risotto <i>Tournedos of beef "Irish Angus" with pan fried porcini and risotto</i>	47.50
Zanderfilet auf Sauerkraut dazu Riesling beurre blanc und gedämpfte Kartoffeln <i>Fillet of pike perch on sauerkraut served with Riesling beurre blanc and stewed potatoes</i>	38.50

*Fleischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel CH/FR, Lamm AUS/NZ*

*Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA*