



Herbstkarte

Suppen

Steinpilz-Cappuccino die leckere Suppe mit Milchschaum	8.50
Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	8.50
Wild-Consommé mit Wachtelei	10.00

Salate



Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Vorspeise	13.50
	Hauptgang	18.50
Grüner Saisonsalat	Vorspeise	8.50
Gemischter Salat	Vorspeise	11.50
	Hauptgang	18.50
Wurstsalat einfach		11.50
mit Pommes frites		16.50
Wurst- und Käsesalat einfach		14.50
mit Pommes frites		19.50
Thonsalat einfach		14.50
garniert mit Salaten		21.00

Salatdressing (alle Salatsaucen sind Gluten- und Laktose frei)
Französisches, italienisches oder Hagenbutten-Dressing

Wildgerichte

Reh-Pfeffer „Schmuggler Art“ serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Marroni	Portion kl. Portion	30.00 26.00
Reh- und Hirschgeschnetzeltes an Wildsauce verfeinert mit Whisky, serviert mit Trauben und Spätzli	Portion kl. Portion	31.00 27.00
Reh-Schnitzel „Diana“ rosa gebratene Rehschnitzel an aromatischer Wildsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, herbstliche Früchte	Portion kl. Portion	38.00 34.00
Reh-Rücken „Haus Art“ im Ofen gebratener Rehrücken mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte Plattenservice ab 1 Person		51.00
Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste überbacken rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte		40.00
Jäger-Spiess Reh-Rücken, Hirsch- und Wildschweinfilet, Speck, hausgemachte Spätzli, herbstliches Gemüse, Wildsauce (flambiert an Ihrem Tisch mit einer Spirituose nach Ihrer Wahl)		47.00
Wildschwein-Bratwurst mit Zwiebelsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut		24.00





Klassiker

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Rösti, Reis, Nudeln oder hausgemachte Spätzli

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise herbstliches Gemüse		51.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		41.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce herbstliches Gemüse		51.00
Pferdefilet mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		38.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		31.00
Cordon bleu herbstliches Gemüse	Schwein Kalb	31.00 37.00
Schnitzel paniert herbstliches Gemüse	Schwein kl. Portion Schwein Kalb kl. Portion Kalb	27.00 23.00 33.00 29.00
Rahmschnitzel mit Champignons herbstliches Gemüse	Schwein kl. Portion Schwein Kalb kl. Portion Kalb	27.00 23.00 33.00 29.00



Fisch

Lachstranche gebraten

serviert mit Krebsbutter,
Nudeln und herbstliches Gemüse

34.00



Feines ohne Fleisch

Wald- und Wiesenteller

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Trauben,
Birne und Apfel

24.00

Spätzli-Pfanne

Spätzli mit frischem Gemüse und Marroni an leichter
Rahmsauce mit Pilzen garniert

24.00

Unsere hausgemachten Spätzli werden mit Eiern aus Liesberg (Hof Albach, Fam. Wackernagel) und mit Mehl aus Kleinlützel (Andy Zuber) erstellt.

Die Pilzgerichte werden mit Pilzen aus Meltingen (Hof Chalchofen, Fam. Bieli) ergänzt. Auch die feine Röstli wird mit Kartoffeln aus Kleinlützel (Andy Zuber) zubereitet.