

Mittagskarte

Salate

Grüner Saisonsalat	Vorspeise	8.50
Gemischter Salat	Vorspeise	11.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons und Specktranchen	Vorspeise	11.50
	Hauptgang	16.50
Wurstsalat einfach		11.50
Wurstsalat mit Pommes frites		16.50
Wurst-Käsesalat einfach		14.50
Wurst-Käsesalat mit Pommes frites		19.50
Thonsalat einfach		14.50
Salatdressing (alle Salatsaucen sind Gluten- und Laktosefrei) Französisches, italienisches oder Hagenbutten-Dressing		

Fisch

Lachstranche auf der Haut gebraten serviert mit Krebsbutter, Nudeln und herbstliches Gemüse	Portion	32.00
--	---------	-------

Feines ohne Fleisch

Wald- und Wiesenteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Trauben, Birne und Apfel mit Traubengelee	Portion	24.00
---	---------	-------

Fleisch

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse		39.00
Pferdefilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse		36.00
Cordon bleu Pommes frites und Gemüse	Schwein Kalb	29.00 35.00
Schnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	Schwein kl. Portion Kalb kl. Portion	25.00 21.00 31.00 27.00
Rahmschnitzel mit Champignons Nudeln und Gemüse	Schwein kl. Portion Kalb kl. Portion	25.00 21.00 31.00 27.00
Reh-Pfeffer „Schmuggler Art“ serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Marroni	Portion kl. Portion	28.00 24.00
Reh-Schnitzel „Diana“ rosa gebratene Rehschnitzel an aromatischer Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, herbstliche Früchte mit Traubengelee	Portion kl. Portion	36.00 32.00
Wildschwein-Bratwurst mit Zwiebelsauce Spätzli und Rotkraut		19.50

Fleischdeklaration

Rind-, Kalb-, Schwein- und Geflügel aus der Schweiz

Pferd aus Spanien

Lachs aus Norwegen

Reh aus der Region, Österreich und Slowenien

Wildschwein aus der Region

Hirsch aus Neuseeland und Spanien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt