



Herbstkarte

Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Salat <small>C,D,E</small>	7.50
Gemischter Salat <small>C,D,E</small>	9.50
Herbst Salat <small>C,D,E, H</small> Mit lauwarmen Eierschwämli, Speck, Trauben und Apfel	12.50
Sternen Salat <small>C,D,E</small> Mit Speck und Croutons	10.50
Nüssler Salat <small>C,D,E</small> Mit Speck und Ei	11.50
Nüssler Salat <small>C,D,E</small> Mit Ei	10.50
Kürbiscrème Suppe <small>***B</small>	9.50
Bouillon Nature <small>E, K</small>	7.50
Bouillon mit Sherry <small>E, K</small>	8.50

warme Hauptgerichte

Aus dem Wald

Hirschentrecôte <small>A,B,C</small>	42.50
Rehrückenfilet <small>A,B,C</small>	44.50
Rehschnitzel <small>A,B,C</small>	37.50
Rehgeschnetzeltes <small>A,B,C</small>	36.50
Rehpfeffer Jägerart <small>A,B,C</small>	30.50
Wildplatte St. Hubertus (ab 2 Personen) <small>A,B,C</small> Rosagebratenes Rehrückenfilet	p.P 52.50

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, gedämpfter Apfel mit Preiselbeeren, karamellisierte Marroni und Pilzrahmsauce



Herbstmenu

Kürbiscreme Suppe mit Rahm

* * * * *

Nüsslersalat mit Ei und Speck

* * * * *

Rehrückenfilet an Pilzrahmsauce

Rosenkohl, Rotkraut, gedämpfter Apfel

hausgemachte Knöpfli

* * * * *

Zwetschgencreme

Preis pro Person

65.50

Vom Rind

Entrecôte Café de Paris oder Chillibutter ^{B, D, E, K} 41.50
Gemüse garnitur

Tournedos Café de Paris oder Chillibutter ^{B, D, E, K} 43.50
Gemüse garnitur

Vom Schwein

Rahmschnitzel ^{** A, B, E,} 25.50

Paniertes Schnitzel ^{A, B, C, E, K} 25.50
Gemüse garnitur

Schweinscordon-bleu Klassisch ^{A, B, C, E, ,K} 29.50
Gemüse garnitur

Schweinscordon-bleu mit Rohschinken und Appenzeller ^{A, B, C, E, K} 31.50
Gemüse garnitur

Grillschnecke an Zwiebelsauce ^L 19.–

Vom Geflügel

Pouletbrust an Kräuterrahmsauce ^{B, D, E, K} 26.50
Gemüse garnitur

Aus dem Wasser

Zander an Pinienbutter ^{B, E, I, H} 26.50
Salzkartoffeln, Blattspinat

Eglifilets im Bierteig gebacken ^{A, C, E, I} 35.50
Salzkartoffeln, Sauce Tartar

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen nach Wahl:
Pommes-Frites, Dauphine-Kartoffeln, Nudeln, Reis, hausgemachte Knöpfli

Vegi- Ecke

Herbstteller <small>A,B,C</small>	22.50
Hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, gedämpfter Apfel Marroni, Pilzrahmsauce	
Knöpflipfanne <small>A,B,C</small>	24.50
Herbstliches Gemüsecurry	22.50
Rosenkohl, Kürbis und Marroni an Currysauce	
Steinpilz Ravioli an Weissweinsauce <small>A, C, K</small>	25.50
Gemüseteller <small>B, E</small>	18.50
Salatteller <small>C, D, E</small>	16.–

Für den kleinen Hunger

Pouletflügeli ^A Ab mind. 5 Stück	Stück 1.90
Zvieriteller	22.50
Sandwiches Schinken, Salami, Käse und gemischt	7.–
Wurstsalat garniert ^{C,D E}	16.50
+ Pommes-frites	19.50
ungarniert	10.50
Wurstkäsesalat garniert ^{C,D E}	16.50
+ Pommes-frites	19.50
ungarniert	10.50
Thonsalat garniert ^{C,D E}	17.50
+ Pommes-frites	20.50
ungarniert	11.50

Spezialitäten des Hauses

Rindsfilet überbacken_{B, D, E} 39.--

Dünn geschnittenes Rindsfilet mit Kräuterbutter überbacken.

Mit Pommes-frites und Cherry-Tomaten

Entrecôte Chez-Nous_{B, D, E} ab 2 Pers. 47.50 p.P

Zartes Rindslendenstück kurz angebraten, an einer rassigen Kräutersauce, im Pfännchen serviert.

Dazu frisches Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Auf Vorbestellung

Chateaubriand_{B, C, E} ab 2 Pers. 54.50 p.P

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten und am Tisch tranchiert

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Beilage nach Wahl und Sauce Béarnaise

Allergien / Intoleranzen

Wenden Sie Sich bitte an unser Servicepersonal, wenn irgendwelche Unklarheiten bestehen und geben Sie uns Bescheid, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben!

Nur ein zertifiziertes und kontrolliertes Industrie Produkt, das in völlig steriler Umgebung verarbeitet wird, kann die hohen Ansprüche vom Gesetz erfüllen.

Darum deklarieren wir, alle Produkte können Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten, wir geben uns aber grösste Mühe es zu verhindern.

Allergenindex

A= Gluten

B= Laktose

C= Eier

D= Senf

E= Sellerie

F= Erdnüsse

G= Krebstiere

H= Schalenfrüchte/ Nüsse

I= Fisch

K= Soja

L= Sulfite

M= Sesam

** = Diese Gerichte können wir Ihnen auch Glutenarm zubereiten

*** = Diese Gerichte können wir Laktosefrei zubereiten