

# Herbstliche Sinfonien



## **Hausgebeizter Hirschkraut**

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und  
glasierten Maronen

35

## **Rosa gebratenes Rehschnitzel**

an Wildrahmsauce und frischen Pilzen  
mit unseren Herbstbeilagen serviert

44

## **Rindsfilet aus der Elgger Region 180g**

mit hausgemachter Kräuterbutter,  
knackigem Marktgemüse  
und Zündholzkartoffeln

49

## **Gebrautes Forellenfilet**

an samtiger Safransauce mit Hartweizenkügelchen  
(Fregola Sarda) und buntem Gemüsebouquet

35

**Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff**, damit wir Ihnen nur das Frischeste, Frechste und (G)luschtigste servieren können. Wir achten auf Schweizer Fleisch und Geflügel aus artgerechter Tierhaltung und Fische welche nicht vom Aussterben bedroht sind.

# Kalte Vorspeisen



## **Gorgonzola, Birne und Grappa**

auf einem knusprigen Hausbrot überbacken,  
herbstlich garniert auf dem Schieferplättli

10

## **Carpaccio vom Dammhirsch**

auf mariniertem Kräutersalat  
mit schwarzen Nüssen, Peccorino und Fleur de Sel

17/27

## **Nüsslisalat mit...**

Ei und Brotcroûtons  
oder Speck und Waldpilzen

11/13

## **Caesar Salat**

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing  
mit Speckstreifen und Brotcroûtons

9

## **Marktfrische Blattsalate**

8

## **Gemischte knackige Salate**

9

Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl.  
Französisch, Italienisch oder Waldbeer

9

Übrigens... unsere Dressings können Sie auch  
Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet-Flasche

**Markbein aus dem Ofen**  
mit rauchigem Ursalz und Feigen,  
dazu geröstetes Hausbrot mit einem Hauch Knoblauch  
12

## Suppen



**Kürbiscrème mit Ingwer und Rahmhaube**  
und Kürbiskernöl aus der Steiermark  
8

**Dättliker Weinschaumcrème**  
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller  
9

**Im Mass liegt die Harmonie.** Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir (fast) alles in der Traube selbst zu.

# Klassiker / Vorfreude auf Bewährtes



## **Frische Kalbsleber**

an Zwiebel - Rotweinsauce  
mit Knusperröschi und Bohnenbündeli

35

## **Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar**

mit gehobeltem Belper Knollen  
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter

22/31

## **Burger vom Schauenberger Wasserbüffel**

mit Bergkäse überbacken an hausgemachter Rosmarinsauce  
und Rucola im Brioche Bun serviert, dazu Pommes Allumettes

29

## **Hausgemachter Kalbshackbraten**

an kräftiger Sauce auf Nudelnest  
und Broccoliröschen

33

## **Klassisches Schweins Cordon bleu**

gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken  
mit Pommes frites und Marktgemüse

29

## **Schnipo**

Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Gemüse

24

# Fleischlos Glücklich



**Kürbis Tortelloni**  
aus italienischer Manufaktur  
in Butter geschwenkt mit frischen Kräutern  
14/27

**„Rotkäppchen - Teller“**  
fleischloser Wildgenuss mit glasierten Marroni,  
Rosenkohl, Rotkraut, Pilzragoût und Spätzli  
27

**Fleisch- und Fischdeklaration**  
Schweine-, Kalb-, Poulet-,  
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz  
Reh und Hirsch aus der Region  
Forelle aus Italien  
Lachs aus Kanada



**Lieber Gast,** über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne  
**Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.**

# Fitnesssteller



**Bunt gemischter Salatteller  
nach Ihren Wünschen serviert mit...**

**...paniertem Schweinsschnitzel**

23

**...gebratenen Pouletbruststreifen**

25

**...gebackenen Eglifilets im Bierteig**

dazu Remouladen Dip

28

**...gebackenen Vegi - Frühlingsrollen**

dazu Sojasauce

23

## **Caesar Salat**

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing

mit Pouletbruststreifen, Speck

und Brotcroûtons

25

**Im Mass liegt die Harmonie.** Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir (fast) alles in der Traube selbst zu.