

Herbstliche Sinfonien



Hausgebeizter Hirschkraut

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und
glasierten Maronen

37

Rosa gebratenes Rehschnitzel

an Wildrahmsauce und frischen Pilzen
mit unseren Herbstbeilagen serviert

45

Rindsfilet aus der Elgger Region 180g

mit hausgemachter Kräuterbutter,
knackigem Marktgemüse
und Zündholzkartoffeln

49

In Butter gebratene Eglifilet

auf sämigem Birnenrisotto
mit Parmesan verfeinert

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

Saisonhit



Markbein aus dem Ofen

mit Bretonischem Meersalz und Feigen,
dazu geröstetes Hausbrot mit einem Hauch Knoblauch

12

Suppen

Kürbiscrème mit Ingwer und Rahmhaube
und Kürbiskernöl aus der Steiermark

8

Dätliker 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 Gemüse

37

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar

„Ojo de Agua“ von Dieter Meier mit gehobeltem Belper Knollen
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter

23/34

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
und caramelisierten Nüssen

14/27

„Rotkäppchen - Teller“

fleischloser Wildgenuss mit glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut, Pilzragoût und Spätzli

27

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

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.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweine-, Kalb-, Poulet-,

Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz

Reh und Hirsch aus der Region

Egli aus Deutschland

Lachs aus Norwegen