

Herbstkarte

11:30-13:30 / 18:00-21:30

Vorspeisen

Grüner Salat mit Kernen und Croûtons	9.50
Gemischte Salatbowl	11.50
Nüsslisalat mit Pilzen und gebackenem Landei	14.50
Blattsalat an Randen-dressing mit Kürbis, Trauben und Wild- Krokette	17.50

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen	11.50

Klassiker

	Klein/Gross
Rindstatar mit Buttersoast mit Cognac Pommes frites Beilage	21.00/32.50 +3.00 6.00
Wurst- Käsesalat	15.50/19.50
Gemischter Sommersalat	
- mit Zanderknusperli	36.00
- mit Saiblingsfilet	42.00
- mit Kalbsrückensteak	47.00

Fleisch

Pouletgeschnetzeltes mit Apfel-Baumnussauce, Tagliatelle und Gemüse	25.50
Wildschweinvoressen mit Serviettenknödel Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren	32.00
Appenzeller Cordonbleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	32.00
Kalbssteak mit Steinpilzrisotto und Gemüse	49.00
Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Rotkraut und Maroni	46.00

Fisch

Saiblingsfilet auf Kürbisrisotto mit Feta	42.00
Rhyfischburger mit Dillmayonnaise, Coleslawsalat und Pommes frites	25.50
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat	36.00

Vegetarisch

Hausgemachte Waldpilzravioli mit Weissweinschaum	32.00
Gratinierte Spätzlipfanne mit Kürbis und Rosenkohl	23.00

All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und 8.1% MwSt.

Soweit nicht anders angegeben stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Zanderknusperli- DE

Saibling DE/CH

Reh- CH/ DE

Wildschwein- CH/ DE

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen welche Unverträglichkeiten auslösen könnten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.