

Herzlich willkommen!

# Vorspeisen

<b>Hirschcarpaccio</b> <i>mit sautierten Pilzen, Parmesan und Feigen</i>	20.00
<b>Tuna Tataki mit Sesam &amp; Rauchlachs-Kürbiskerncrêpe-Roulade</b> <i>mit Rettich und Wasabi</i>	19.50

# Salate & Suppen

✓ <b>Kürbis-Mozzarella-Salat</b> <i>mit Kürbiskernen und Vinaigrettesauce</i>	15.00
✓ <b>Nüsslisalat</b> <i>mit gehacktem Ei und Crôutons und gebratenem Speck</i>	13.00 15.00
✓ <b>Bunter Blattsalat</b>	9.50
✓ <b>Gemischter Salat</b>	11.00

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:  
*Haus-, Italienisch-, French- oder Balsamico Dressing*

<b>Steinpilz-Cremesuppe</b>	11.00
✓ <b>Kürbiscremesuppe</b> <i>mit Kürbiskernen und Öl</i>	10.00
<b>Hausgemachte Kraffbrühe</b> <i>mit Flädli</i>	11.00

# Vegetarisch

<b>Herbstteller</b>	24.00
<i>mit Spätzli und Wacholderrahmsauce, Pilzen, Rahmwirz, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren</i>	
<b>Kürbis Tortellone</b>	26.00
<i>mit Gorgonzolasauce garniert mit Parmesan und Kürbiskernen</i>	
<b>Acquerello-Risotto</b>	28.00
<i>mit frischen Waldpilzen</i>	

## Aus See & Meer

<b>Wolfsbarsch und Riesencrevetten</b>	40.00
<i>gebraten mit Paprika-Coulis, Kartoffelstampf und jungem Gemüse</i>	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	40.00
<i>auf Acquerello-Risotto mit Hokkaido-Kürbissauce- und Würfel</i>	
<b>Gebratene Egli-Filets</b>	39.00
<i>mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und jungem Gemüse</i>	

# Wild aus heimischer Jagd\*

**Sikahirsch Medaillons im Speckmantel** 48.00  
mit Eierschwämmli-Sauce, hausgemachten Krokettten,  
Rahmwirz und Apfel mit Preiselbeeren

**Wildschwein Curry** (mittelscharf) 27.00  
mit Reis


**Spätzlipfanne mit Wildgeschnetzeltem** (Hirsch & Reh) 41.00  
mit Crème fraiche-Senfsauce,  
Cornichons und Peperonistreifen

 **Wildschweinbratwurst** 26.00  
mit Wachholderrahmsauce

 **Gemspfeffer** 34.00

 **Rehschnitzel** 45.00  
mit Wachholderrahmsauce

 **Rehrücken „Baden-Baden“ mit Wildrahmsauce**  
auf Vorbestellung und ab 2 Personen p. P. 68.00

 **Zu diesen Wildgerichten servieren wir die Klassiker:**  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni  
und Apfel mit Preiselbeeren

**\*Das Wildfleisch beziehen wir bei den Herren Rudolf & Gretener;  
Herkunft ausschliesslich aus der Schweiz -  
aus der Jagd von 34 Schweizer Jagdgesellschaften.**

# „Gluschtiges“

## **Herbstlicher Fitnesssteller mit Kürbiskernen, Kürbisstreifen und...**

- Gebratene Pouletbrust\* (180g) 29.00
- Rehschnitzel\* (140g) 38.00
- Rindsfilet\* (140g) 46.00
- Egli-Knusperli und Tartarsauce 30.00

\*dazu hausgemachtem Kräuterbutter

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:  
Haus-, Italienisch-, French- oder Balsamico Dressing

**Herbstlicher „Caesar Salad“** 29.00  
mit Wildgeschnetzeltem, Speck, Croutons, Ei, Parmesan und Feigen

# Cordon bleu's

**„Hirschen“**  
vom Schwein 32.00  
vom Kalb 47.00  
gefüllt mit Rohschinken, Gruyère-Käse und wenig Knoblauch  
serviert mit Pommes frites **oder** Salat

**„Wild“** 47.00  
vom Sikahirsch in der Kürbis-Knusperpanade  
gefüllt mit Wildschwein-Rohschinken, Bündner Alpkäse  
und Preiselbeeren  
serviert mit Pommes frites **oder** Salat

# Hirschen-Klassiker

<b>Rindstatar</b>	Vorspeise / Hauptgang	24.50 / 34.00
<i>mild, mittel oder scharf, serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky</i>		
		2.50
<b>„Züri-Geschnetzeltes“</b>		41.00
<i>Kalbsfiletgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Rösti auf Wunsch nach einem Originalrezept mit Kalbs-Nierli</i>		
		41.00
<b>Original Wienerschnitzel</b>		43.50
<i>mit Pommes frites auf Wunsch mit Preiselbeeren</i>		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>		38.00
<i>mit Kräutern gebraten und Rösti</i>		
<b>„Hirschen-Stroganow“</b>		43.00
<i>Rindsfilet-Geschnetzeltes mit Crème fraîche-Senfsauce, Cornichons, Peperonistreifen und hausgemachten Teigwaren</i>		
<b>Rindsfilet mit Eierschwämmli-Sauce,</b>		
<i>hausgemachte Krokette und junges Gemüse</i>		
<i>klein (140 gr)</i>		48.00
<i>gross (200 gr)</i>		58.00
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>		25.50
<i>Pommes frites oder gemischtem Salat</i>		

Das kleine Feine danach...

„Pastel de Nata“

das weltbekannte portugiesische  
Kleingebäck

mit einem Espresso

8.50

...mmmmhhhh!

# Deklarationen

## Liebe Gäste

Folgende bei uns verwendete Lebensmittel können gemäss Deklarations-Verordnung Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose)
- Eier & Eierprodukte
- Fische
- Krebstiere
- Sojabohnen (Sojalecithin)
- Erdnüsse, Walnüsse, Pecan-Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Schokolade kann Spuren von Nüssen enthalten
- Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

**Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter und verlangen Sie unsere Karte mit den Allergenen Deklarationen.**

Herkunftsbezeichnungen:

Fisch:

Egli	Schweiz/Estland
Zander	Estland
Wolfsbarsch	Griechenland
Riesencrevetten	Vietnam
Thon	Indonesien
Lachs	Norwegen

Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz
Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein)	Schweiz

Das Wildfleisch beziehen wir bei den Herren Rudolf & Gretener. Herkunft ausschliesslich aus der Schweiz; aus der Jagd von 34 Schweizer Jagdgesellschaften

Eier:

Eierprodukte	Holland
Eier	Schweiz (Bodenhaltung)



Vegetarisch

Das Rindsfilet kann mit Leistungsfördernden Hormonen erzeugt worden sein.

Unsere Mittagsmenus können von den oben genannten Bezeichnungen abweichen. Gerne informiert Sie dazu unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8 % MwSt.