

Salate & Vorspeisen

Blattsalat mit gehacktem Ei Hausdressing	11,50
Eisbergsalat gebratener Speck, Lagrein Späne und gehacktes Ei	18,50
Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert mit Trüffel Öl	19,50
Hausgemachte Wild Terrine Apfel-Selleriesalat	23,50
Nüsslisalat Speck und Pilze	22,50
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	12,50

Tages Risotto

Saisonal wechselnd

In einem alten Sprichwort aus dem Tessin heisst es:

„Der Gast wartet auf das Risotto - und nicht das Risotto auf den Gast“

bitte geben Sie dem Gericht die nötige Zeit um richtig zu garen

Vegetarisch

Lassen Sie sich von unserer saisonalen Küche überraschen
bitte geben Sie Ihre Vorlieben und Abneigungen Ihrem Gastgeber bekannt

Fisch und Meeresfrüchte

Da wir Ihnen Qualität anbieten wollen, berücksichtigen wir das Marktangebot

Fleisch

Zartes Rinderfilet Steak an Pfeffersauce
Ratatouille 52.50

Zwei kleine Kalbs Cordon Bleu mit Zitrone
Tagesgemüse 41.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort
kräftige Merlot Sauce und Wurzel Gemüse 38.50

Nach Marktangebot:
Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten 38.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff
Sauerrahm 39.50

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel 31.50

Dazu als Beilage

Tagesgemüse, Ratatouille
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Spätzli 6.50

Tages Risotto, Safran Risotto,
Kartoffel Gratin 8.50

Knusprig gebratene Butter Rösti 12.50

Wild auf Wild

Reh Haxe in Rotwein geschmort an Preiselbeeren Jus
Rahm Wirz und Spätzli 42.50

Reh Medaillons am Stück gebraten mit Wild Rahmsauce
Rotkraut und Spätzli 49.50

Hirsch Pfeffer Jäger Art
Rotkraut und Spätzli 38.50

Dazu gibt es zu allen Wildgerichten Maroni, Preiselbeeren und Apfelschnitze

Auf Vorbestellung machen wir für Sie...

24h vorher
Für den ganzen Tisch pro Person

Rehrücken am Stück gebraten
Rotkraut, Rahm Wirz, gebratene Pilze, pochierte Früchte, glasierte Maroni
eingekochte Preiselbeeren, Wildrahmsauce
Spätzli und Kürbis Risotto
in 2 Gängen serviert 67.00

Gourmet Galgenspiess flambiert
Rind-, Kalb- und Schweinsfilet Medaillons
am heissen Galgen aufgespiesst und am Tisch flambiert
verschiedene Saucen und diverse Beilagen 65.00

Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce
6 verschiedene Gemüse und Kartoffel Gratin
in 2 Gängen serviert 67.00

Unser Kalbfleisch, das Schweinefleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.

Das Wild aus der Schweiz

Das Rindfleisch aus Argentinien - kann mit Hormonen und antimikrobiellen Mitteln hergestellt worden sein.

Auskunft über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie bei unserem Personal..