

## Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Cherry Tomaten und Hausdressing	9.50
Eisbergsalat mit Speck, Lagrein Käse und gehacktem Ei	16.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	12.50
Getrüffelter Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Hausgemachte herzhaftes Hirsch Pastete mit Apfel Selleriesalat dazu Kornelkirschen Kompott	17.50
Kopfsalat mit Hirschtrockenfleisch Lagrein und Apfelschnitze	15.50

## Suppen

Tagessuppe mit saisonalen Produkten täglich frisch zubereitet	10.50
--	-------

## Risotto

Tages Risotto nach Art des Hauses 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.

## Fisch aus der Schweiz

Felchen Filet im Eierkräutermantel gebraten  
serviert auf saisonalem Mischgemüse  
dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauerrahm 38.50

## Fisch aus dem Meer

Tagesfisch  
Da wir Ihnen Qualität anbieten wollen, berücksichtigen wir das Marktangebot.

## Fleisch

Zartes Rinderfilet Steak an Cognac Rahmsauce  
auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin 51.50

Zwei kleine Kalbs Cordon Bleu mit Zitrone  
dazu saisonales Marktgemüse und Ofen Bratkartoffeln 44.50

Nach Marktangebot:  
Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten  
mit Safranrisotto 37.50  
mit Rösti 40.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff  
serviert mit Sauerrahm  
hausgemachte Spätzli 43.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort  
an kräftiger Merlot-Sauce  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock 39.50

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel  
mit Salzkartoffeln 27.50

S'Blueme Pfännli  
Schweinesteak mit Pfeffersauce  
serviert auf überbackenen Spätzli dazu saisonales Mischgemüse 36.50

## Wild auf Wild

Reh Haxe in Rotwein geschmort an Preiselbeeren Jus serviert mit Rotkraut und Maroni dazu Spätzli	39.50
Reh Medaillons am Stück gebraten mit Wild Rahmsauce serviert auf Rotkraut mit Maroni und Apfelschnitzen dazu Spätzli	47.50
Rustikaler Bohneneintopf mit Wildbratwurst und Apfelstückli	30.50

## Auf Vorbestellung machen wir für Sie...

24h vorher Für den ganzen Tisch	pro Person
Rehrücken am Stück gebraten mit Rotkraut, Rahm Wirz, gebratenen Pilzen, Apfelschnitzen, glasierten Maronis eingekochten Preiselbeeren, Wildrahmsauce und Beilagen nach Wahl in 2 Gängen serviert	59.50
Gourmet Galgenspiess flambiert Rind-, Kalb- und Schweinefiletmedaillons am heissen Galgen aufgespiesst und am Tisch flambiert dazu verschiedenen Saucen und diverse Beilagen nach Art des Hauses	58.00
Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce mit 6 verschiedenen Gemüsen und Beilagen nach Wahl in 2 Gängen serviert	58.00

Unser Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.  
Das Reh und die Wildsau aus der Schweiz und aus Österreich.  
Das Rindsfilet aus Argentinien

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