



Wilde

Herbst


Karte




Wilde Herbst Karte

Salate und Vorspeisen

klein/gross


Bunter Blattsalat, klein  8.00

Gemischter Salat, klein  10.00

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Waldpilzen und gehacktem Ei 15.00

„Cholera“ mit Sauerrahm und buntem Salatbouquet  13.00

Eine Pastete, die zur Zeit der Cholera-Epidemien um 1830 entstanden ist. Damals wagten sich die Leute nicht auf die Strasse, also packten sie Kartoffeln, Lauch, Käse, Zwiebeln, Äpfel – alles, was sie hatten – in einen Mürbeteig und backten es im Ofen.

Lauwarmer Ziegenkäse mit Kräutern mariniert  12.00/18.00
dazu ein buntes Salatbouquet

Rindstatar mit Toast und Butter 22.00/34.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Wodka  11.00

Tagessuppe 7.00

Zwiebelsuppe mit Croûton und Käse  11.00

Bouillon mit Ei oder Sherry 9.00

Wilde Herbst Karte

Flammkuchen

Traditionell 19.00
Speck & Zwiebeln

Münster-Käse 22.00
Speck, Zwiebeln & Münster überbaken

Gratiniert 20.00
Speck, Zwiebeln & Käse überbacken


Saison 25.00
Zwiebeln, Kürbis & Pilzen

Hauptspeisen

Rindsfiletmédailon an Pilz Jus 49.00
Kräuterspätzli, glasierte Maroni, Rotkraut, Weisswein-Preiselbeeren-Apfel

Bandnudeln an Rahmsauce mit Kürbis, Maroni und Waldpilzen  24.00

Rehschnitzel an Preiselbeeren-Rahmsauce 45.00
Kräuterspätzli, glasierte Maroni, Rotkraut, Weisswein-Preiselbeeren-Apfel

Vegi-Herbstteller  27.00
Kräuterspätzli, Kürbisgemüse, Rotkraut, Weisswein-Preiselbeeren-Apfel, Rosenkohl, glasierte Maroni

Blätterteig-Pastetli mit Chügeli-Pilzfüllung an Rahmsauce und buntem Gemüse 25.00

Rauchlachs-Rose auf knuspriger Butterrösti mit Meerrettichschaum 26.00

Wilde Herbst Karte

Kalbs-Cordonbleu *	39.00
Kalbsleberstreifen gebraten mit frischen Kräutern und Knoblauch *	37.00
Schweinsschnitzel an einer Meaux-Senfrahmsauce *	29.00
Zanderknusperli an Remouladensauce *	24.00

* Dazu servieren wir Saisongemüse und wahlweise:

„Herbail“ Bratkartoffeln, Nudeln, Rösti, Reis oder Pommes frites

„Einfach und guet“

Käseschnitte mit Tomate, Schinken und Spiegelei	19.00
Butterrösti mit Spiegelei	16.00
Butterrösti mit Speck, Tomate, Käse und Spiegelei	22.00
„Rösslitteller“ Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse garniert mit Essiggemüse, getrockneten Früchten und Butter	24.00
Wurst-Käsesalat einfach mit Schalotten, Schnittlauch und Essiggürkli-Würfeli an French-Dressing	16.00
• Garniert, mit Blattsalaten und Tomaten	20.00