

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



<i>Pfifferlingcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons</i> <i>Cream of chanterelle soup under a cream topping with croutons</i>	9,50 €
<i>Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle</i> <i>Beef consommé with homemade Flädle</i>	9,00 €
<i>Gemischter Salatteller mit Croutons, groß</i> <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein</i> <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
<i>Blattsalate an Frenchdressing</i> <i>mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast</i> <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
<i>Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz</i> <i>Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet,</i> <i>dazu servieren wir hausgebackenes Gartenkräuterbaguette</i> <i>Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt,</i> <i>olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade garden herb baguette</i>	19,00 €

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie da sind.

Leider müssen wir aus personellen Gründen in unserem Küchenteam eine reduzierte Speisekarte anbieten. Zurzeit ist es uns leider nicht möglich von dieser Karte abzuweichen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Ihre Familien

Hauri und Stocker

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur <i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>	29,00 €
2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites <i>Escalope of veal, vienna style, with pommes-frites</i>	27,00 €
	Kleinere Portion/ small 24,00 €
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and pommes-frites</i>	36,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-frites <i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, Wild mushroom jus and pommes-fries</i>	34,50 €
	Kleinere Portion/ small 31,50 €
Rindersauerbraten an einer Balsamicojus mit hausgemachten Spätzle <i>Beef sour roast with balsamic jus and homemade spaetzle</i>	30,00 €
	Kleinere Portion / small 27,00 €
Geschnitzelte Kalbsleber an einer Balsamicojus mit Rösti <i>Sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	29,00 €
	Kleinere Portion / small 26,00 €
Geschnitzeltes Kalbsfleisch an einer Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle <i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	28,00 €
	Kleinere Portion / small 25,00 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)		28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small	25,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>		

Vom Schwein

Schweinemedallions an einer Pfifferlingrahmsauce		31,00 €
mit hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small	28,00 €
<i>Pork medallions in a chanterelle cream sauce with homemade spaetzle</i>		

<u>Fitnesssteller</u> mit Putenplätzchen		24,00 €
oder Rinder-Filetsteak		32,50 €
<i>jeweils mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt</i>		

Fisch und Vegetarisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse		23,00 €
<i>mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter</i>		
<i>Crispy baked shepherd's cheese with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter</i>		
Pfifferlingrahmnudeln mit kleinen Gemüsewürfel		25,00 €
und gehobeltem Parmesan	Kleinere Portion/small	23,00 €
<i>Chanterelle cream pasta with small diced vegetables and grated parmesan</i>		
In Butter gebratenes Saiblingsfilet auf Pfifferlingrahmnudeln		35,00 €
und Broccoliröschen	Kleinere Portion/small	32,00 €
<i>Char fillet fried in butter on whipped cream noodles and broccoli florets</i>		

Vegan

Limettenrisotto mit Kichererbsen, frischen Pfifferlingen,		24,00 €
gebackene Artischoke dazu geräucherte Paprikasoße		
<i>Lime risotto with chickpeas, fresh chanterelles, baked artichoke with smoked paprika sauce</i>		