



# Herbst-Speisekarte

## VORSPEISEN

Tagessuppe – CHF 6.50

Bouillon mit Flädli – CHF 7.50

Kürbiscremesuppe – CHF 10.50

Grüner Blattsalat – CHF 6.50

Gemischter Salat – CHF 9.50

Herbstsalat mit Speckwürfeli, Brotcroustons und sautierten Pilzen – CHF 12.50

Nüsslisalat mit Ei – CHF 12.50

## HAUPTSPEISEN

### Wild

Gemspfeffer – CHF 34.00

Rehpfeffer – CHF 34.00

Rehhacktätschli mit Wildrahmsauce – CHF 29.50

Hirschschnittel mit Wildrahmsauce – CHF 37.00

Rehschnittel mit Wildrahmsauce – CHF 38.00

Hubertusteller Dreierlei (Hirsch, Gems, Reh) mit Wildrahmsauce – 43.50

Hirschentrecôte mit Morchelrahmsauce – 43.50

Dazu servieren wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Apfel mit Preiselbeeren





### **Vegi**

Herbstteller (Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni  
und Apfel mit Preiselbeeren) – CHF 25.00

Spätzlitorf mit Gemüse, Pilze, Rahmsauce, mit Käse überbacken – CHF 23.00

### **Immer wieder fein**

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites und Gemüse – CHF 25.50

Schweinsrahmschnitzel mit Spätzli und Gemüse – CHF 25.50

Schweinssteak Kräuterbutter mit Pommes-Frites und Gemüse – CHF 28.00

### **Fitnesssteller**

Schweinsschnitzel grilliert oder paniert – CHF 25.50

Schweinssteak grilliert – CHF 28.00

2 Frühlingsrollen (vegan) – CHF 22.00

1 Frühlingsrolle (vegan) – CHF 18.00

Dazu servieren wir frischen, gemischten Salat

### **Für die kleinen Gäste**

Schnipo – CHF 10.50

Rahmschnitzel mit Spätzli – CHF 11.50

Rehhamburger mit Pommes-Frites – CHF 13.50

Preise inkl. der gesetzlichen MWST

