

Für den kleinen Hunger

Bündnerteller	27.50
Kalte Platte ab 2 Personen	p. P 16.50

Salate

Servelatsalat einfach	12.50
Servelatsalat garniert	18.50
Servelat-Käsesalat einfach	14.50
Servelat-Käsesalat garniert	20.50

Warme Speisen

Portion Pommes frites	9.–
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce	13.50
mit Pommes frites	19.50
mit Rösti	22.50

Fitnessteller paniertes Schweinsschnitzel (vom Nierstück) mit Salaten	25.–
---	------

Frittierte Pouletstückli mit Tartarsauce 7 Stück nature	14.50
6 Stück mit Pommes frites	21.–
6 Stück mit diversen Salaten	21.–

3 Frühlingsrollen mit scharfer Sauce	14.–
---	------

2 Frühlingsrollen mit Salaten	19.50
--------------------------------------	-------

	Vorspeise	Hauptgang
Hobelkäseteller	14.–	21.–
Bauernspeckteller	14.–	21.–
1 Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce	16.50	
1 Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce und Gemüse		23.50

Suppen

Tagessuppe	6.–
Tomatensuppe mit Rahmhaube	8.50

Salate

Grüner Salat	8.50	13.50
Salatteller mit verschiedenen Salaten	10.50	17.–
Salatbouquet mit Trockenfleisch	14.–	24.–

Saucen: Hausdressing, Frenchdressing, Italiendressing, Balsamicodressing

Fisch

Forellenfilet pochiert nach Zugerart	28.50
Felchenfilet gebacken mit Tartarsauce	31.–

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur und eine Beilage nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis

Fleisch

Entrecôte mit Preiselbeer-Pfeffersauce	41.50
Rindsfiletsteak mit Trüffelbutter	47.–
Kalbsschnitzel mit Morchelsauce	45.–
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce	29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	30.–

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur und eine Beilage nach Ihrer Wahl: Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Röstikroketten oder Kartoffelgratin. Mit Morchelsauce oder Trüffelbutter plus 5.–

Hausspezialität

Rindsfiletspitzen mit Pommery-Sensauce, Gemüse garnitur und Butternudeln	43.–
--	------



ZUM ASER



Weisswein

Waadt

Château de Châtagnerèaz | Chasselas

1dl 7.50 75cl 49.–

Wallis

Corin Carrè de Blanc

Diese Walliser Seltenheit aus den einheimischen Rebsorten Chasselas, Petite Arvine und Resi gedeiht auf kalkhaltigen Moränenböden. Der Wein besticht mit Aromen von Banane und Hefe. Seine mild eingebundene Säure wird begleitet von einem mineralischen Abgang. Der Wein stammt von einem privaten Winzer – nur gerade 1000 Flaschen gibt es davon!

Johannisberg de Chameson

Sylvaner

50cl 27.–

Rotwein

Ribera del Duero

Laderas del Norte | Tempranillo

1dl 8.50 75cl 56.–

Côte-du-Rhône

Domaine Grand Romane Gigondas AC

1dl 8.50 75cl 56.–

Tessin

Merlot Arzo Gialdi | Merlot

75cl 59.50

Luzern

Heidegger Cuvée Vigneron Barriqueausbau AOC
Cabernet Dorsat | Cabernet Jura |
Cabernet Sauvignon Gamaret | Pinot Noir Diolinoir

70cl 53.–

Wallis

Humagne Rouge Réserve Administrateurs, Humagne Rouge

50cl 32.–

Valpolicella

Amarone «Cami»

50cl 34.–

Rioja

Rioja Egomei DOCa | Tempranillo, Graciano

75cl 54.–

Piemont

Barolo Riserva, Sarotto | Nebbiolo

75cl 53.–

Vorspeisen

Herbstsalat mit Äpfeln, Trauben, Pilzen und Nüssen

Vorspeise

14.50

Hauptgang

24.–

Salatbouquet mit Hausdressing und Yvo's Wildwurst

14.–

23.–

Blätterteigpastetli mit Wildfleisch, Trauben und Wildrahmsauce

17.–

27.–

Wildravioli mit Wildrahmsauce

16.–

25.–

Suppen

Kürbiscrèmesuppe «Rössli»

8.–

Bouillon mit Pfifferlingen

8.50

Hauptgänge

Rehpfeffer Jägerart mit Speck, Champignons, Croûtons, Silberzwiebeln

36.–

Häller's Wildhackbraten mit Wildrahmcognacsauce

25.–

Wildgeschnetzeltes Winzer Art mit Wildrahmsauce, Trauben und Marc

36.–

Zartes Rehschnitzel «Diana» mit Wildrahmsauce

41.–

Hirschentrecôte mit Kräuterbutter

39.–

Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen

p.P. 65.–

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne.

Vegiteller

Hausgemachte Spätzli

mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne.

26.50

Wildmenü

Salatbouquet mit Wildwurst

Bouillon mit Pfifferlingen

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Spätzli Wildgarnitur

Beschwipste Kirschen

mit Vanilleglace

Fr. 69.–

Liebe Gäste

Unser Rehfleisch beziehen wir von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmersellen
Das Hirschfleisch – EU



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihre Gastgeber Myrta Fuchs und Martin Bernet

Fleischherkunft:

Kalbs,- und Schweinefleisch – Aus der Region
Rindfleisch – Schweiz oder Australien
Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt sein

Fischherkunft:

Felchen – Schweiz oder Irland
Forellen – Schweiz

Alle Preise inkl. 8,1% MWST