

Wildmenu

Wildpastete mit Kürbis -Apfel Chutney

Bouillon mit Wachtelei und Waldpilzen

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Spätzli

Wildgarnitur

Waffeln mit Mandarinenlikör

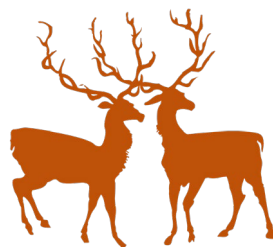
Hochstamm Süssmostsorbet und Rahm

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

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
<i>Herbstsalat</i> mit Äpfel, Trauben, Pilzen und Nüssen	15.-	24.-
<i>Salatbouquet</i> mit Hausdressing und Yvo's Wildwurst	14.50	23.-
<i>Blätterteigpastetli</i> Wildfleisch, Trauben und Wildrahmsauce	17.50	27.-
<i>Wildpastete</i> Kürbis -Apfel Chutney	16.-	25.-

Suppen

<i>Kürbiscrèmesuppe „Rössli“</i>	8.50
<i>Bouillon</i> mit Wachtelei und Waldpilzen	9.50

Hauptgänge

<i>Rehpfeffer Jäger Art</i> mit Speck, Champignons, Croûtons, Silberzwiebeln	36.50
<i>Häller's Wildhackbraten</i> mit Wildrahmcognacsauce	25.50
<i>Wildgeschnetzeltes Winzer Art</i> mit Wildrahmsauce, Trauben und Marc	36.50
<i>Zartes Reh schnitzel „Diana“</i> mit Wildrahmsauce	41.50
<i>Hirschentrecôte</i> mit Kräuterbutter	39.50
<i>Rehrücken</i> auf Vorbestellung ab 2 Personen	p.P. 66.-

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

Vegiteller

<i>Hausgemachte Spätzli</i> , mit Wildrahmsauce Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne	27.-
---	------

Vorspeisen

Hobelkäseteller

Vorspeise

Fr.14.-

Hauptgang

Fr.21.-

Bauernspeckteller

Fr.14.-

Fr.21.-

1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce Fr.16.50

1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce und Gemüse Fr.23.50

Suppen

Tagessuppe

Fr. 6.-

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Fr. 8.50

Salate

Grüner Salat

Vorspeise

Fr. 8.50

Hauptgang

Fr.13.50

Salatteller mit verschiedenen Salaten

Fr. 10.50

Fr.17.-

Salatbouquet mit Trockenfleisch

Fr.14.-

Fr.24.-

**Saucen: Hausdressing, Frenchdressing, Italienndressing,
Balsamicodressing**



Fisch

Forellenfilets	pochiert nach Zugerart	Fr. 28.50
Felchenfilets	gebacken mit Tartarsauce	Fr. 31.-

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis

Fleisch

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

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Rösticroquetten oder Kartoffelgratin
Mit Morchelsauce oder Trüffelbutter plus 5.-

Hausspezialität

Rindsfiletspitzen	mit Pommery-Senfsauce	
	Gemüsegar nitur und Butternudeln	Fr. 43.00

Unser Fleisch kommt:

Kalbs,-und Schweinefleisch
Rindfleisch

Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt sein.

Aus der Region
Schweiz oder Australien

Unser Fisch kommt :

Felchen
Forellen

Schweiz oder Irland
Schweiz

Für den kleinen Hunger

Bündnerteller Fr. 27.50

Kalte Platte ab 2Pers. Pro Person Fr. 16.50

Salate

Servelasalat einfach Fr. 12.50

Servelasalat garniert Fr. 18.50

Servela-Käsesalat einfach Fr. 14.50

Servela-Käsesalat garniert Fr. 20.50

Warme Speisen

Portion Pommes Frites Fr. 9.-

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce Fr.13.50

mit Pommes Frites Fr.19.50

mit Rösti Fr.22.50

Fitnesssteller paniertes Schweineschnitzel

(vom Nierstück) mit Salaten Fr. 25.-

Frittierte Pouletstückli mit Tartarsauce

Natur 7 Stck. Fr. 14.50

Mit Pommes Frites 6 Stck. Fr. 21.-

Mit Diversen Salaten 6 Stck. Fr. 21.-

3 Frühlingsrollen mit scharfer Sauce Fr. 14.-

2 Frühlingsrollen mit Salaten Fr. 19.50

Alle Preise inkl. 8,1% MWST

