

November Menü

Wildterrinen Sc. Cumberland
mit Salat und Kürbischutney
14,50 Euro



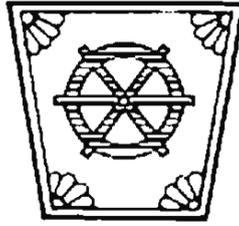
Rehragout
mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli
21,00 Euro



Warme Zimtzwetschgen mit Vanilleeis
Euro 6,80



!! als 3 Gang Menü Euro 32,50!!



Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison

7,00 Euro



Feldsalat mit Speck und Croutons

9,50 Euro



Überbackener Ziegenkäse mit kleinem Salat,
gerösteten Nüssen und Ahornsirup

11,50 Euro



„Wildtello“

Geschmorte Wildsau kalt serviert
mit geräucherter Forellencreme

14,50 Euro



Rehfilet rosa gebraten
mit Preiselbeervinaigrette und Walddorfsalat

14,50 Euro



Kürbis-Kartoffelsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

8,50 Euro



Kräftige Fleischbrühe mit Nudeln

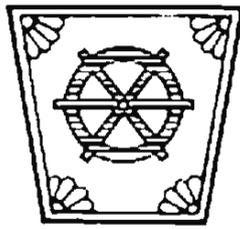
6,50 Euro



Wildconsommé mit Steinpilzravioli

9,50 Euro





Wildgerichte aus eigener Jagd

Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahmsauce
Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli

34,50 Euro



Rehragout oder Wildsauragout
-je nach Jagdglück-
mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli

23,50 Euro



Wildhacksteak mit Pfefferrahmsauce und Knöpfli

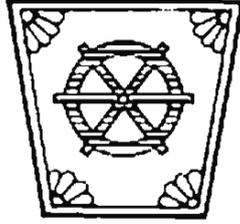
16,50 Euro



Wildbratwurst mit Zwiebeln und Pommes-Frites

15,50 Euro





Beliebte Klassiker

Cordon-bleu vom Kalb
mit Marktgemüse und Pommes-frites
25,50 Euro



Entrecote mit Kräuterbutter und Pommes-frites
29,80 Euro

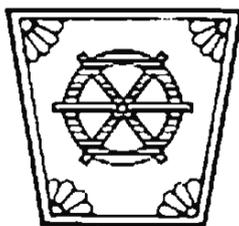


Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsauce
hausgemachte Knöpfli
32,50 Euro



Steinpilzravioli
mit gehobeltem Parmesan und Rucola
24,00 Euro





Vesper und kleine Gerichte

Fitnessteller
großer gemischter Salat mit paniertem Schnitzel
14,50 Euro



Überbackener Ziegenkäse mit kleinem Salat,
gerösteten Nüssen und Ahornsirup
16,00 Euro



Rindfleischsalat
mit Essiggurke, Tomate, Zwiebeln und Bauernbrot
15,00 Euro



Wurstsalat mit Käse
mit Essiggurke, Tomate, Zwiebeln und Bauernbrot
12,00 Euro



Als Beilage: Rosmarinkartoffeln 4,50 Euro