



## Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
<b>Burrata mit KürbisChutney, Basilikum</b>  	17.50	
<b>«Terra» Salad-Bowl</b>   Blattsalate mit Karotte, Apfel, Avocado, Kernen und Limetten-Dressing	14.50	19.50
<b>Nüsslisalat nature</b> mit Speck+ 2.00   mit Ei + 3.00   mit Eierschwämmli + 5.00	11.00	17.00
<b>Kürbissuppe mit Kürbiskernöl</b>   Kürbissuppe mit Rahmtupf	10.50 12.30	
<b>Eierschwämmli-Bruschetta</b>  gedünstete Eierschwämmli auf getoastetem Weggli	16.00	
<b>Kalbsmilkenperlen mit Eierschwämmli</b>  und kleinem Salatbouquet	17.50	

## Herbstliches

	kleiner	Hauptgang
<b>Risotto «Tartufi»</b>   Risotto mit gehobeltem schwarzem Aaretal-Trüffel (vegan möglich)	26.00	29.00
<b>Kürbiskerngnocchi mit Kürbis und Belper Knolle</b>  Hausgemachte Brandteig-Gnocchi	26.00	29.00
<b>Herbst-Vegi-Teller</b>  mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz <b>Gedünstete Eierschwämmli oder Pilzsauce separat dazu</b>	28.00 + 5.00	32.00
<b>Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung</b> mit Salbei aus dem Sternengarten, Jus und Belper Knolle	26.00	29.00
<b>«Muriger MetzgerTeller»</b> Rippli, Siedfleisch, Speck, Zungenwurst, Wienerli, Markknochen grober Senf, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen		37.00
<b>Hirschkraut</b> mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		37.00
<b>Rehschnitzel mit Eierschwämmli-rahmsauce</b> Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (Stärkebeilage separat dazu)	38.00	46.00
<b>Rehrücken-Teller mit Portweinjus</b>  Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (Stärkebeilage separat dazu)		48.00

### Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Alumettes	6.50	Beilage Weissweinrisotto	6.50
Beilage Nudeln oder Reis	5.00	Beilage Rösti oder Gnocchi	8.50
Mirza-Apfel mit Preiselbeeren	3.50	Beilage Spätzli	6.50

Rind, Kalb, Schwein, Wurstwaren: Schweiz | Hirschkraut: Deutschland  
Rehschnitzel: Ungarn | Rehentrecôte: Österreich



glutenfrei



vegetarisch



laktosefrei



vegan

# Herzlich willkommen im



## Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jaide Carroll, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy, Flora Alemtsegay, Ronja Petermann, Kerstin Köhler, Vlado Stojkovic, Valentyna Siryk und Ana Cheda.  
Simon Hesseler, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Sasa Grgic, Gülay, Morato, Bülent und Esther Bader.  
Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Stefanie Kunz und Dominik Morf.  
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Lourdes, Daniela, Corinna und Tânia,  
sowie die Lernenden Thwisha, Olivia, Rodas, Anna, Dimitri, Chris, Matej, Bianca,  
David, Ashley, Edeline, Zoë, Jamiro und Tymur  
die Hilfskräfte Shewit, Gery, Tesfu und Hadgu rückwärtigen Bereich, sowie  
die Nachportiers Stefan und Jagijt wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

## Weinempfehlung

### Barbera d'Asti 2021

DOCG San Nicolao\*, Viti Colte, Piemont, Italien

dl CHF 8.00 | 75 cl Flasche 56.00

### Blauer Zweigelt "Fels am Wagram"

Qualitätswein von Waldschütz, Tullin, Niederösterreich

dl CHF 7.00 | 75 cl Flasche CHF 49.00

## Apéros mit und ohne \*Alkohol

<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		10.00
<b>Hugolino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.00
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis		10.00
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis		12.50
<b>Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette		9.50
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.50
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.50
<b>Œil de Perdrix</b>	Rosé AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	1 dl	9.00
<b>Il Goloso</b>	Rosé Poderesette 7, Toscana, Italien Cabernet Franc & Syrah	1 dl	7.50