



Vorspeisen und Roastbeef

Vorspeise Portion

- 🌿 **Burrata mit Aprikosen-Birnen-Chutney und Blattsalat** 17.50 Ⓜ
- 🌿 **Nüsslisalat nature** 11.00 18.50
 mit Speck + CHF 1.50 | mit einem gehackten Ei + CHF 2.50 🌿
- 🌿 **Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen** 14.50
- Oxtail clair** 14.50
 Kräftige Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Gemüsewürfeli mit Sherry oder mit Cognac + 3.00
- Escargots «Café de Paris»** Ⓜ 15.50
 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter
- 🌿 **Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch** 16.00 24.00
 gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche
- Roastbeef mit Tartarsauce** Ⓜ 29.00
 garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

Fleischlos, herbstlich und wild

kleiner Hauptgang

- 🌿 **Kürbis-Teigtaschen mit Belper Knolle** 25.00 29.00
 und Kürbiskern-Pesto
- 🌿 **Risotto mit schwarzem Trüffel vom Aaretal** Ⓜ 25.00 29.00
- 🌿 **Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel** 28.00 32.00
 Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz
 Pilzsauce separat dazu + 5.00
- Chabis-Wickel gefüllt mit Hackfleisch und Speck** 28.00
 serviert mit Jus und Kartoffelstampf
- Perlhuhnbrust «Winzerin Art» mit Kartoffelstampf** 35.00
 mit Rahmsauce, Kartoffelstampf und Sauerkraut
 (Perlhuhnbrust gefüllt mit Sultaninen)
- Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni** 37.00
- Cordon Bleu «Chanterelle» mit Rotkraut und Marroni** 39.50
 Schweinsschnitzel vom «Greyerzer Schwein» gefüllt mit Speck, Petersilie, Eierschwämmli, UriStier-Käse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Rehschnitzel mit Eierschwämmli-rahmsauce** 39.00 47.00
 Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus** 49.00
 Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

- Nudeln | Reis | Salzkartoffeln 5.00
- Weissweinsrisotto | Pommes Frites | Pommes Allumettes | Spätzli 6.50
- Rösti | gedünstete Eierschwämmli 8.50

Kalb, Schwein und
 Wurstwaren: Schweiz
 Perlhuhn: Frankreich
 Hirsch und Reh: Österreich

Glutenfrei Ⓜ

Vegetarisch 🌿

Laktosefrei Ⓜ

vegan 🌿

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc	9.00	63.00
ABC Gavin Quinerry & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
Heida	9.00	63.00
AOC Belle Vallée, Valais		
Humagne rouge 2022	9.00	63.00
AOC Belle Vallée, Valais		
Ripasso	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien		
Corvina Corvione Rondinella		

Apéro Klassiker

Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Negrol-ino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
Apero-Lino	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80