



Vorspeisen und Roastbeef

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat nature mit Speck + CHF 1.50 mit einem gehackten Ei + CHF 3.00	11.00	18.50
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen	14.50	
Kürbissuppe mit Rahm +1.80	11.00	
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter	15.50	
Bruschetta mit gebratenen Pilzen Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Roastbeef mit Tartarsauce garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		29.00

Fleischlos, Steinpilze, herbstlich und wild

	kleiner	Hauptgang
Kürbis-Risotto mit Belper Knolle Kürbisgemüse und Kürbiskern-Pesto (vegan möglich)	25.00	29.00
Steinpilze mit Pappardelle oder Rösti Steinpilze gedünstet mit Schnittlauch und Zwiebeln	27.00	32.00
Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00
Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlausaucce (mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		38.00
Cordonbleu «Emmentaler» mit Rotkraut und Marroni Schnitzel vom Emmentaler-Schwein, gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.00
Geschmorte Rehxaxen mit Rotweinsauce Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		32.00
Wildgeschnetztes mit Pilz-Rahmsauce Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)	32.00	38.00
Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		49.00

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Weissweinsrisotto Pommes Frites Pommes Allumettes Spätzli	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz
Wildgeschnetztes: Reh & Hirsch
Reh: Österreich
ALLE Saucen sind glutenfrei

Glutenfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Heida AOC Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
Pinot Noir 2020 AOC Maison Rouge SA, Saint-Pierre-de-Clages, Valais	8.50	59.50
Amarone la Reggia 2020 DOCG Classico Valpolicella, Veneto, Italien Corvina Corvione Rondinella Oseleta	11.00	77.00

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

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
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
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