



Vorspeisen | Suppe

Vorspeise

Nüsslisalat	13.00	
mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00		
Herbst-Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen	16.50	
an Holunder-Limetten-Dressing		
Ziegenkäse gratiniert mit Blattsalaten	18.50	
Kürbis und Feigensenf-Hausdressing		
Escargots «Café de Paris»	15.50	
6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter		
Pilz-Bruschetta mit Schnittlauch	16.00	26.00
Gedünstete Pilze mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche		
Süsskartoffel-Quitten-Suppe mit Feigen-Chips	11.80	

Aktuelles | Vegi | Wild

	Kleiner	Hauptgang
Risotto Tartufi	29.50	35.00
Risotto mit schwarzem Trüffel (Vegan auf Wunsch möglich)		
Karotten-Gnocchi mit Belper Knolle	28.50	34.00
hausgemachte Gnocchi mit grünem Gemüse und frische rBelper Knolle		
Winter-Vegi-Teller mit Spätzli «Mirza»	29.50	36.00
Preiselbeer-Birne, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzsauce separat dazu + 5.00		
Kalbsnieren in Morchelrahmsauce mit Gemüse		32.00
Beilage Spätzli dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		
Brasato «Trois Rois» mit Rotkraut und Marroni		38.00
Rindsbraten in süss-säuerlicher Sauce Beilage Kartoffelstampf dazu + 8.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		
Schweizer Alpen Zanderfilet «Nussknacker»	36.50	42.00
Zanderfilet mit Apfel-Baumnussbutter, Gemüse Beilage Reis dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		
Perlhuhnbrust mit Cranberryfüllung mit Wintergemüse		36.00
Rotweinsauce, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Rösti dazu + 8.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		
Hirschfiletmedaillons auf Pilzrahmsauce	39.50	46.50
Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz
Schnecken: Indonesien
Hirsch: Polen
Perlhuhn: Frankreich
Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können
eine Preisveränderung mit sich
ziehen)

Glutenfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

vegan

Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	je 5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinrisotto Spätzli	je 6.50
Rösti Kartoffelstampf	je 8.50
Gemüse	je 10.00

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Manduria Riserva 2021 DOC Puglia, I Vercesi, Apulien, Italien 100% Primitivo	9.50 Magnum 2021	66.50 132.00
Ca'Di Pian superiore 2022 DOCG Barbera d'Asti, la Spinetta, Piemont 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gelagert 100% Barbera	9.50 Magnum 2022	66.50 138.00

Apéro's ohne Alkohol

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

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenscheibe, 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 Holunder-Beeren-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, Soda, Eis und Limetten		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitt		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80