

Aktuelle Spezialitäten:

Als Vorspeise

- Feine Kürbiscremesuppe
mit Rahm und Kräutercroûtons Fr. 11.-
- Hausgemachter Schwartenmagen mit Senfsauce
und kleinem Salatbouquet Fr. 17.50

Hauptgänge:

- Gluschtige Ravioli mit feiner Feigen-Frischkäsefüllung
serviert mit sautieren Apfelwürfeli und Baumnuss
an brauner Butter mit Reibkäse Fr. 28.50
- Geschnetzelte Kalbsnierli
an feiner Honig-Senfkorndrahmsauce
mit Butterrösti und Blattspinat Fr. 37.50
- Gluschtige Weiderind-Kutteln mit Gemüse
und wenig Kümmel an Tomatensauce
mit Reibkäse und Salzkartoffeln Fr. 27.50
- Geschmorter Rehpfaffer Jäger Art
mit Speck, Silberzwiebeln, Croutons
Rotweinbirne mit Preiselbeer,
Gemüse garnitur und Spätzli Fr. 38.-
- Zartes Rehgeschnetzelteltes an Wildrahmsauce
mit Pilzen, Rotweinbirne mit Preiselbeer,
Gemüse garnitur und Spätzli Fr. 39.50
- Zanderfilet „Chnusperli“ im Bierteig frittiert
mit Tartarsauce, Gemüse garnitur und Salzkartoffeln Fr. 34.-
oder als „Fitness“ mit vielen Salaten garniert Fr. 32.-