

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Kürbiskernen	9.50
Klare Wildkraftbrühe mit Gin und Kräutern	12.50

Salate

Blattsalat mit Trauben und Greizerkäse	14.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons	11.00
	16.00
	12.00

Vorspeisen und kalte Gerichte

Hirsch-Carpaccio mit Feigen und schwarzen Nüssen	21.00
Graved-Lachs "Egghölzli" Roher Lachs mariniert mit Orangen und Wodka, Senf-Dill-Honigsauce, Toast und Butter	29.00 21.00
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	29.50 23.50 + 2.00
Roastbeef-Teller mit Tartarsauce, Pommes frites oder verschiedenen Salaten	34.00 26.00
Belegte Brötli	
Ei, Spargel, Käse oder Sellerie	7.60
Schinken oder Salami	7.60
Roastbeef oder Thon	10.00
Tatar	15.00

"Wilde Hauptgerichte"

Rehpfeffer "Grossmutter Art" mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln, Brotcroûtons, Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel	38.00 33.00
Sautiertes Rehschnitzel mit Morchelsauce Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel	46.00 34.00
Geschmorte Rehhaxe Rotweinsorotto, Mirza-Apfel und Herbstgemüse	32.00 28.00
Wildgeschnetztes an sämiger Rahmsauce mit Steinpilzen Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel	34.00 28.00
"Suure Mocke" vom Hirsch mit Rotweinsauce und Mirza-Apfel Speck, Silberzwiebeln, Brotcroûtons, Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl	35.00 29.00
Wildes Pastefli mit Wildbrätkügeli, Eierschwämmli, Rosenkohl und Rahmsauce	27.00 22.00

Fleisch- und Fischdeklaration

Hirsch	EU	Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
Reh	EU	Poulet	Schweiz
Wurstwaren, Trockenfleisch	Schweiz	Rohschinken	Schweiz
Kalbsleberli	Schweiz	Rindfleisch	Schweiz
Zander	Polen	Lachs	Norwegen

Fleischgerichte "Egghölzli-Klassiker"

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	26.50 20.50
Schweinsschnitzel „Melba“ an Champignonsrahmsauce, Pfirsich mit Rahm und Butternudeln	26.50 19.50
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" an Champignonsrahmsauce mit Rösti	39.50 29.50
Frische Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Kräutern und Rösti	34.50 28.00
Kalbsbratwurst aus der Metzgerei Stettler in Schüpfen mit Zwiebelsauce und Pommes frites	25.00 18.00

Fisch

Sautiertes Zanderfilet mit Pfifferlingen, Rahmsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	34.00 27.00
---	----------------

Fleischlos

Herbst-Teller mit Spätzli, Wildrahmsauce, sautierten Waldpilzen, Mirza-Apfel und Herbstgemüse	33.00 27.00
Steinpilzravioli von "Ingredienza in Bern" mit Rotweinreduktion und Salbeibutter	32.00 27.00
Herbst-Rösti mit Champignonsrahmsauce und Käse	23.00 17.00
Rotweinsorotto mit Steinpilzen und Mascarpone	25.00 21.00
Gebratene Bananen und Früchte mit Currysauce und einem Reisköpfl	22.00 19.00
Käseschnitte in Weisswein getränkt, überbacken mit Raclettekäse	22.00 16.50

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita Tomaten, Oregano, Mozzarella	19.00 16.00
Pizza Prosciutto Tomaten, Schinken, Mozzarella	21.00 17.00
Pizza Quattro Stagioni Peperoni, Tomaten, Artischocken, Champignons, Schinken, Mozzarella	21.00 17.00
Pizza Diavolo Tomaten, pikante Trockenwurst, scharfe Chili, Mozzarella	20.00 17.00
Pizza Rustico Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella	21.50 18.50
Pizza Sole tuo Tomaten, Oregano, Sardellen, Rohschinken, Mozzarella	23.50 20.50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.