

Wildgerichte

Vorspeisen

Egghölzlisalat mit Distelöl-Dressing	17.00
Blattsalat mit Greyerzerkäse, Baumnüssen und Trauben	14.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck & Croûtons an Feigendressing	17.00 13.00
Ziegenkäse-Mousse mit Wildschweinschinken und Portweifeigen	32.00 22.00
Kürbiscremesuppe mit Amaretto, Kürbiskernöl und Kürbiskernen	14.00

Hauptgänge

Rehpfeffer „Grossmutter Art“ mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons dazu Spätzli, Mirza-Apfel und Herbstgemüse	41.00 35.00
Sautiertes Rehschnitzel mit Morchelrahmsauce, Spätzli, Mirza-Apfel und Herbstgemüse	48.00 36.00
Reh-Entrecôte in Kaffee-Krokant-Kruste mit Ananas-Chutney und Gin-Jus dazu Spätzli, Mirza-Apfel, Baby-Safran-Birne und Herbstgemüse	57.00 44.00
Wildgeschnetzertes mit Steinpilzen, sämiger Rahmsauce und Preiselbeeren dazu Spätzli, Mirza-Apfel und Herbstgemüse	37.00 31.00
Niedergegarter "suure Mocke" vom Hirsch mit Speck, Silberzwiebeln, Croûtons und Balsamico-Schalotten dazu Baby-Safran-Birne, Spätzli und Herbstgemüse	38.00 31.00

Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Fleischlose Gerichte

Herbstteller	35.00
Spätzli, sautierte Waldpilze, Baby-Safran-Birne, Mirza-Apfel und Herbstgemüse mit Wildrahmsauce	30.00
Waldpilz-Pastetli	31.00
mit Baby-Safran-Birne und Herbstgemüse	26.00

Suppen

Kraftbrühe nature 7.80

Salate vom Buffet

Salat frisch vom Buffet, durch Sie oder durch uns zusammengestellt
Unsere hausgemachten Salatsaucen: französisch, italienisch, Joghurt, Thousand-Island

Kleiner Salatteller 9.20

Grosser Salatteller 20.50

Vorspeisen und kalte Gerichte

Rindstatar mit Toast und Butter 32.00

auf Wunsch mild, rassig oder scharf 26.00

mit Calvados, Cognac oder Whisky + 2.00

Fleischlose Gerichte

Gebratene Bananen und Früchte 25.50

mit Currysauce und einem Reisköpflchen 21.50

Herbst-Rösti 25.00

mit Birnen und Gorgonzolakäse überbacken 19.50

Fisch

Eglifilets meunière 37.00

auf einem Spinatbeet mit brauner Butter und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln 34.00

Fisch nach Tagesangebot 39.50

fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden 37.50

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28.00 25.00
Egghölzli-Bratwurst (Schweinsbratwurst) mit Zwiebelsauce und Pommes frites	26.00 21.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an Champignonsrahmsauce mit Rösti	41.50 32.50
Frische Kalbsleberli mit Jus Zwiebeln, Kräutern und Rösti	34.50 31.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce garniert mit Früchten und Mandeln, serviert im Reising	30.00 26.00
Grillierte Pouletbrust 160g mit Balsamicojus dazu Reis	25.00
Grilliertes Lammrückenfilet 180g mit Portweinjus dazu Butternudeln	39.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Paprikarahmsauce, Champignons, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm dazu Reis und Gemüse	48.00 40.00
Grilliertes Rindsfilet 180g mit Jus dazu Pommes frites	51.00

Fleischdeklaration

Kalb- und Schweinefleisch, Poulet:	Schweiz
Wurstwaren, Trockenfleisch:	Schweiz
Kalbsleberli:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Wildschwein, Reh, Hirsch:	Europäische Union
Bresaola:	Italien

Fischdeklaration

Egji:	Estland, Zucht
Tagesfisch:	fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeitenden

¹ kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir bieten warme Küche von 11.30 bis 21.45 Uhr an.
Von 13.45 bis 17.45 Uhr und von 21.00 bis 21.45 Uhr servieren
wir Ihnen gerne Speisen aus unserer
kleinen Karte.

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

Preise inklusive 7.7% MwSt