

Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat <i>Unsere hausgemachten Salatsaucen sind: italienisch, französisch und thousand Island</i> <i>Oder Sie machen Ihre Sauce selber am Tisch mit feinem Essig und Öl vom Fass</i>	12.50
Bunter Herbstsalat mit gebackenen Käsekugeln <i>(Sauce nach Wunsch)</i>	16.50
Feines Hirschsalsiz-Carpaccio mit Salatgarnitur	17.50
Hausgemachte Hirschfilet-Terrine mit Zwetschgen-Chutney	21.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	19.50/32.50

Suppen

Wildkraftbrühe mit Griessklösschen	14.50
Kürbiscremesüppi mit Kernen und steirischem Kürbiskernöl	14.50
Marronschaumsüppchen mit Choriziospiess	15.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art garniert mit Speckstreifen, Croutons und Champignons Hausgemachte Spätzli	37.50
Zarte Rehschnitzeli mit Waldpilzragout Hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut	44.50
Reh-Rückenfilet rosa gebraten Wildrahmsauce mit Gin Kürbiskartoffelstock und Apfelrotkraut	53.50
Wildgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butterrösti	38.50
Rindsfilet vom Grill mit sautierten Steinpilzen (mit gebratener Entenleber plus 6.00) Kürbiskartoffelstock Ratatouille-Gemüse	52.50
Original österreichischer Tafelspitz Apfelmeerrettich Bratkartoffeln und Cremespinat	35.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites und Gemüse	33.50
Schweinsfilet-Medaillons an Senfrahmsauce Butterspätzli Ratatouille-Gemüse	38.50

Fisch

**Gebratenes Felchenfilet auf Rahmsauerkraut
Bratkartoffeln** 36.50

**Swiss alpine Lachssteak aus Lostallo GR vom Grill
Bergkräutersauce
Butterreis
Herbstgemüse** 39.50

**Wolfsbarsch vom Grill toskanische Art
mit Artischocken, Oliven, Kapernbeeren und Kartoffelwürfel** 44.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

**Feine knusprige Butterrösti mit Greyerzer überbacken
serviert mit Eierschwämmli ragout** 28.50

**Hausgemachte Gemüselasagne
mit feiner Tomatensauce** 28.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.00

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 16.50

Butterspätzli und Käse 12.50

(zum Dessert gibt's für die Kleinen eine Kugel Glace)

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	10.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	12.50
Hausgemachtes Marronimousse mit Rotweibirne	14.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringues und Rahm	11.50
dazu eine Kugel Vanilleglace	15.50
Tübacher Rotweinzwetschgen mit Zimt Glace	14.50
Trauben-Sorbet mit eingelegten Grappa-Trauben	15.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune vom Fassbind	15.50
Wie wär's mit einem Gläschen	
australischem Portwein oder	9.80
einem feinen Süßwein ?	14.50
Für die Kleinen:	
Pierino-Tasse gefüllt mit Nussglacé (zum mitnehmen)	9.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Zimt	
Sorbets: Trauben, Zwetschgen	
pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00