

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 geräuchtem Hirschsalsiz	15.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art garniert mit Speckstreifen, Croutons und Champignons Hausgemachte Spätzli	38.50
Zarte Rehschnitzeli mit Waldpilzragout Hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut	44.50
Reh-Rückenfilet rosa gebraten Wildrahmsauce mit Gin Kürbiskartoffelstock und Apfelrotkraut	54.50
Wildgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butterrösti	38.50
Hirsch Cordon-bleu mit Mostbrockli und Tannenbergkäse gefüllt Vollmond Pommes frites Herbstgemüse	38.50
Rindsfilet vom Grill mit klassischer Kräuterbutter (mit gebratener Entenleber plus 8.00) Vollmond Pommes frites Herbstgemüse	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

Fisch

**Gebratenes Felchenfilet auf Rahmsauerkraut
Bratkartoffeln** **36.50**

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

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

**Feine knusprige Butterrösti mit Greyerzer überbacken
serviert mit Eierschwämmiragout** **28.50**

**Ruchbrot-Toast vom Maggiatal mit
feinem Pilzragout und Romatomaten** **25.50**

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 Zwetschgenröster	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
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Zimt	
Sorbets: Trauben, Zwetschgen	
pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00