

Vorspeisen

| | |
|---|--------------------|
| Grüner Salat | 11.50 |
| 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> | 13.50 |
| Bunter Herbstsalat mit gebackenen Käsekugeln <i>(Sauce nach Wunsch)</i> | 17.50 |
| Feines Hirschsalsiz-Carpaccio mit Salatgarnitur | 17.50 |
| Hausgemachte Hirschfilet-Terrine mit Zwetschgen-Chutney | 22.50 |
| Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter | 9.00 |
| Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter | 21.50/36.50 |

Suppen

| | |
|---|--------------|
| Wildkraftbrühe mit Griessklösschen | 14.50 |
| Kürbiscremesüppi mit Kernen und steirischem Kürbiskernöl | 14.50 |
| Marronschaumsüppchen mit geräuchtem Hirschsalsiz | 16.00 |

Hauptgerichte

| | |
|--|--------------|
| Rehpfeffer Jäger Art garniert mit Speckstreifen, Croutons und Champignons Hausgemachte Spätzli | 39.50 |
| Zarte Rehschnitzeli mit Waldpilzragout Hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut | 46.50 |
| Reh-Rückenfilet rosa gebraten Wildrahmsauce mit Gin Kürbisrisotto und Apfelrotkraut | 56.50 |
| Wildgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butterrösti | 39.50 |
| Hirsch Cordon-bleu mit Mostbröckli und Tannenbergekäse gefüllt Vollmond Pommes frites Herbstgemüse | 42.50 |
| Hirsch-Entrecôte vom Grill Wildrahmsauce mit Preiselbeer Dörrbirnenrisotto und Apfelrotkraut | 48.50 |
| Rindsfilet vom Grill mit klassischer Kräuterbutter (mit gebratener Entenleber plus 10.00) Vollmond Pommes frites Herbstgemüse | 54.50 |
| Original österreichischer Tafelspitz Apfelmeerrettich Bratkartoffeln und Cremespinat | 36.50 |
| Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites und Gemüse | 35.50 |

Fisch (je nach Fang)

***Gebratenes Felchenfilet auf Rahmsauerkraut
Bratkartoffeln*** **37.50**

***Swiss alpine Lachssteak aus Lostallo GR vom Grill
Bergkräutersauce
Butterreis
Herbstgemüse*** **41.50**

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

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

***Kürbisrisotto mit Parmesan, geschmorten Tomaten und
Marroni*** **28.50**

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites **14.50**

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites **16.50**

Butterspätzli und Käse **12.50**

Desserts

| | |
|---|-----------------------------|
| Hausgemachte gebrannte Creme | 11.50 |
| Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin | 13.50 |
| Hausgemachtes Marronimousse mit Zwetschgenröster | 15.50 |
| Vermicelles mit Kirsch, Meringues und Rahm | 12.50 |
| dazu eine Kugel Vanilleglace | 16.50 |
| Baumnuss-Caramelparfait mit Rotweinzwetschgen | 15.50 |
| Tübacher Rotweinzwetschgen mit Zimt Glace | 14.50 |
| Trauben-Sorbet mit eingelegten Grappa-Trauben | 15.50 |
| Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune vom Fassbind | 15.50 |
| Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ? | 9.80 14.50 |
| Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Zimt | |
| Sorbets: Trauben, Zwetschgen pro Kugel | 4.50 |
| Portion Rahm | 2.50 |