

SAISONAL-KARTE / CARTE DE SAISON

VORSPEISEN / ENTRÉES

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck Salade de mâche avec œuf, croûtons et lardons A C G	14
Kleine Portion / Petite portion A C G	9
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen Soupe de courge à l'huile de graines de courge et aux graines de courge A G L	10
Falsche Schnecken (Rindsfilet) an Kräuterbutter (6 Stk.) Faux escargots (filet de bœuf) au beurre maître d'hôtel (6 pcs) G	17

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

Falsche Schnecken (Rindsfilet) an Kräuterbutter (12 Stk.) und Pommes frites Faux escargots (filet de bœuf) au beurre maître d'hôtel (12 pcs), pommes frites G	34
Kabeljaufilet an Wasabisauce mit Bratkartoffeln und Gemüse Filet de cabillaud, sauce au wasabi, pommes grenailles et légumes A C G	32
Rehgeschnetzeltes an Pilzsauce mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni Émincé de chevreuil, sauce aux champignons, spätzli, chou rouge et marrons glacés A C G	35
Hirschentrecôte an Preiselbeerjus mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni Entrecôte de cerf, jus aux airelles, spätzli, chou rouge et marrons glacés A C G	39
Burger im Brioche-Bun mit Pouletbrust und Munsterkäse Burger brioché, poitrine de poulet et munster A C G M	22
Rahmspätzli mit Gemüse und Raclettekäse überbacken Spätzli à la crème et aux légumes, gratinés au fromage à raclette A C G	22

Deklaration Fleisch + Fisch /

Déclaration viande + poisson

Reh / Chevreuil

EU /

UE

Hirsch / Cerf

Neuseeland /

Nouvelle-Zélande

Kabeljau / Cabillaud

Russland /

Russie