

Abendkarte

Bouillon mit Ei				Fr. 8.50
Bouillon mit Flädli				Fr. 8.50
Tagessuppe				Fr. 8.50
grüner Salat				Fr. 8.50
gemischter Salat				Fr.10.50
Wurstsalat	einfach	Fr.15.50	garniert	Fr.20.50
Wurstkäsesalat	einfach	Fr.16.50	garniert	Fr.21.50
Thonsalat	einfach	Fr.17.50	garniert	Fr.22.50
Salatteller mit Ei				Fr.19.50
Salatteller mit Schweinsschnitzel paniert				Fr.25.50
Schweinscordonbleu				
Pommes Frites und Gemüse				Fr.32.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter				
Pommes Frites und Gemüse				Fr.30.50
panierte Schweinsschnitzel				
Pommes Frites und Gemüse				Fr.25.50
Schweinsrahmschnitzel				
Nüdeli und Gemüse				Fr.27.50
Wienerschnitzel (Kalb)				
Pommes Frites und Gemüse				Fr.38.50
Kalbsschnitzel Walliserart mit Tomaten und Raclettekäse				
Pommes Frites und Gemüse				Fr.38.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce				
Pommes Frites				Fr.22.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter				
Kroketten und Gemüse				Fr.39.50
Äplermagronen mit Apfelmus				Fr.21.50
Fleischkäse mit Spiegelei				
Pommes Frites				Fr.21.50

Wild

Suppen

Kürbiscremesuppe	Fr. 9.50
Steinpilzbouillon	Fr. 9.50

Vorspeisen

Herbstsalat mit lauwarmem Randen, Wildfleischstreifen und Croutons	Fr.18.50
---	----------

Wildvorspeisenteller (Wildpastete, Wildterrine, Hirschtrockenfleisch, Hirschwurst, Wildschweinrohschinken, Selleriesalat)	Fr.19.50
--	----------

Wildhauptspeisen

Hirschpfeffer reich garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte	Fr.32.50
---	----------

Gemspfeffer reich garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte	Fr.35.50
---	----------

Wildschweinpfeffer reich garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte	Fr.32.50
--	----------

Hirschbraten an Steinpilzsauce reich garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte	Fr.32.50
--	----------

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce
reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.39.50

Hirschentrecôte „Hausart“
reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.42.50

Wildbeilagenteller mit Pilzpastetli (ohne Fleisch)
reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.28.50

Rehschnitzel an Wildrahmsauce (ab 4. Oktober)
reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.40.50

Rehpfeffer (ab 4. Oktober)
reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.36.50

auf Vorbestellung ab 19.09.2024

Rehrücken reich garniert, pro Person Fr.58.50

Desserts

Vermicelles klein Fr. 7.50 gross Fr.10.50

Coupe Nesselrode klein Fr. 9.50 gross Fr.12.50

Hirsch, Reh und Gemspfeffer CH
Rehschnitzel, Hirschschnitzel, Hirschbraten, Hirschentrecôte, CH und EU
Wildschweinpfeffer EU
Rehrücken EU ab 19.09.2024 CH (ab ca. 5 Oktober)