



Restaurant

STAUFFACHER

Brunnen



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.21.50
Wurstkäsesalat	einfach	Fr.16.50	garniert	Fr.22.50
Thonsalat	einfach	Fr.17.50	garniert	Fr.23.50
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.39.50
Kalbsschnitzel Walliserart mit Tomaten und Raclettekäse Pommes Frites und Gemüse	Fr.39.50

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce

Pommes Frites

Fr.22.50

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Kroketten und Gemüse 200 Gramm Fr.40.50 400 Gramm Fr.56.50

Äplermagronen mit Apfelmus

Fr.21.50

Fleischkäse mit Spiegelei

Pommes Frites

Fr.21.50

**inklusive 8.1% MwSt., Für Informationen zu Allergenen wenden sich an unser Personal
Schwein Kalb (Schweiz) Rind(Schweiz, Südamerika) Poulet (Schweiz), Fisch EU**

Suppen

Kürbiscremesuppe Fr.10.50

Steinpilzbouillon Fr.10.50

Vorspeisen

**Herbstsalat mit lauwarmen Randen,
Wildfleischstreifen vom Hirsch und Croutons** Fr.18.50

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

Wildhauptspeisen

Hirschpfeffer

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.33.50

Gemspfeffer

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.36.50

Wildschweinpfeffer

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.33.50

Hirschbraten an Steinpilzsauce

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.34.50

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.44.50

Wildbeilagenteller mit Pilzpastetli (ohne Fleisch)

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.29.50

Hirsch, Reh und Gemspfeffer CH

Rehschnitzel, Hirschschnitzel, Hirschbraten, Hirschentrecôte, CH und EU

Wildschweinpfeffer EU

Rehrücken EU (ab ca. 5 Oktober teilweise CH)

Rehschnitzel an Wildrahmsauce

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.43.50

Rehpfeffer (ab 10.Oktober)

reich garniert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Früchte Fr.37.50

auf Vorbestellung ab sofort

Rehrücken reich garniert, pro Person Fr.59.50

Desserts

Vermicelles klein Fr. 8.50 gross Fr.11.50

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 ca. 5 Oktober teilweise CH)