

Vorspeisen

Rieslingcrèmesuppe der Klassiker	12.00
Bouillonsuppe mit Kräuterflädli	p8.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50
Bunt gemischter Gartensalat Gemüse & Blattsalat Dressing nach Wahl	11.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Gewürznüssen Dressing nach Wahl	12.50
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons	12.50

Hausdressings

Französisch - cremig | Italienisch - Balsamico | Latino - leicht pikant

kleine feine Starter

Pulpo & Black Tiger Riesencrevetten al Ajillo mit Knoblauch & Chili	24.50
Jamón Ibérico Croquetas 3 Stk. mit Röstpaprika Salsa	14.50
Gemüse Frühlingsrolle 1 Stk. mit Thai Dip	9.00
Indisches Linsen Dal - vegan mit Kräuter Fladenbrot	14.50
Knoblauchbrot	6.00

Wild

Wir empfehlen unsere zarten Damhirsch-Spezialitäten
vom K pferhof Heur ti

Damhirsch Pfeffer Jäger Art 35.00

Damhirsch Schnitzel
an Wildrahmsauce 44.00

Damhirsch Geschnetzeltes
an Grappasauce mit eingelegten Trauben 40.00

Damhirsch Cordon bleu im Kürbiskern Panko Mantel
gef llt mit Wildmostbr ckli & Käse | Wildrahmsauce 45.00

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli oder Serviettenknödel
Rosenkohl | Blaukraut | Kastanien | Birnen | Preiselbeeren

vom Josper Holzkohlegrill

Gönnen Sie sich ein kräftiges Stück Fleisch, schonend gegart mit
einem temperamentvollen Finish aus Feuer und Rauch

Rindsfilet Steak vom Black Aberdeen Angus Rind
dazu Pommes frites & Kräuterbutter
150g | 200g | 300g 48.00 | 56.00 | 72.00

auf Wunsch mit
+ Black Tiger Riesengarnelen 2 Stk. +9.50
+ geschmolzenem Blue Jersey Käse +5.00

Ribeye Steak vom Black Aberdeen Angus Rind
(Rindshohr ckensteak mit Fettablagerung)
dazu Pommes frites & Kräuterbutter
400g 69.00

auf Wunsch mit
+ Black Tiger Riesengarnelen 2 Stk. +9.50
+ geschmolzenem Blue Jersey Käse +5.00

Hauptgerichte

Kalbs Cordon bleu Schauenberg

gefüllt mit Mostbröckli & Käse

dazu Pommes frites

40.00

Rindsfiletwürfel vom Black Aberdeen Angus Rind

an einer Senfrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli

46.00

Kalbsleberstreifen

in Butter gebraten mit Madeirasauce

dazu Rösti

38.00

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Rahmsauce mit Pilzen

dazu Rösti

43.00

Schweine Schnitzel paniert

dazu Pommes frites

27.00

Kalbshaxen geschmort

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Blaukraut & Kastanien

42.00

Portion Gemüse

mit verschiedenen Saisongemüse

8.50

Genuss aus See und Meer

Tagesfisch

Täglich frischer Fisch, raffiniert und saisonal kreiert

T.P

Thai Curry

mit Black Tiger Riesencrevetten

Kokosnussmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis

44.00

Vegetarisch & Vegan

Herbst Winterteller

Wildgarnitur mit Waldpilzen & hausgemachten Spätzli
Rosenkohl | Blaukraut | Kastanien | Birne | Preiselbeeren 34.00

Hausgemachte Käsespätzli

mit gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken | Apfelmus 24.00

Thai Curry-Vegi

mit Kokosnussmilch | Pilze & Gemüse | Jasmin Reis 32.00

Indisches Linsen Dal vegan

mit Grill Gemüse & Kräuter Fladenbrot 28.00

Portion Gemüse

verschiedene Saisongemüse 8.50

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel

Kräuterbutter | Bunt gemischter Gartensalat 27.00

Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel

Kräuterbutter | Bunt gemischter Gartensalat 36.00

Fitnesssteller mit Angus Ribeye Steak

Kräuterbutter | Bunt gemischter Gartensalat
400g 69.00

Fitnesssteller mit Angus Rindsfilet Steak

Kräuterbutter | Bunt gemischter Gartensalat
150g | 200g | 300g 48.00 | 56.00 | 72.00

Fitnesssteller mit Damhirsch Schnitzel

Kräuterbutter | Bunt gemischter Gartensalat 44.00

Fitnesssteller

mit hausgemachten Gemüse Frühlingsrollen

Thai Dip | Bunt gemischter Gartensalat 27.00

Fitnesssteller mit Tagesfisch

Bunt gemischter Gartensalat T.P.

Fitnesssteller mit Egli Knusperli

Tartarsauce | Bunt gemischter Gartensalat 34.00

Fitnesssteller mit Riesencrevetten

in Olivenöl gebraten | Bunt gemischter Gartensalat 40.00

Fitnesssteller mit Riesencrevetten im Knuspermantel

Thai Dip | Bunt gemischter Gartensalat 32.00

Portion Pommes frites

7.50 | 12.00