



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen

Schön  
Sie bei uns zu haben.

Es freut uns sehr Ihnen unsere saisonale Menükarte zu präsentieren.  
Wir alle sind sehr bestrebt Sie zur vollsten Zufriedenheit bewirten zu dürfen.

Bettina und Peter Zöllig



Die Sendung wurde am 7. März 2017 ausgestrahlt

Fleischherkunft

Rind aus der Schweiz und Australien  
Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulets aus der Schweiz  
Eier aus der Region von Peter Hohl Grub

Bei Allergenen fragen Sie unser Fachpersonal.

Unsere Preise sind inkl. Mwst.

## Aus dem Suppentopf

---

### Kürbiscremesuppe

mit Croutons und Kürbiskernöl serviert

Fr. 12.50

mit Crevettenspiessli (2 Blacktiger)

Fr. 16.50

### Kastanienschaumsuppe

Fr. 13.50

### Wildrahmsuppe mit Rehfleischeinlage

Fr. 13.50

## Diverse Salate

---

### Bunter Blattsalat

mit unseren hausgemachten Salatsaucen

Fr. 10.00

### Selleriesalat Waldorf

garniert mit Nüssen und Apfelspalten

Fr. 11.00

### Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

an unserem Hausdressing

Fr. 13.80

# Vorspeisen

---

## Wildgourmetteller

Wildschweinrohschinken, Wildsalsiz,  
Hirschcarpaccio und Terrinenauswahl  
mit Cumberlandsauce und Salat Waldorf

Fr. 23.50

## Hirsch- Carpaccio

mit Himbeerbalsamico, Baumnussöl und Nüssen  
Nüsslisalat- Bouquet

Fr. 19.50

## Randen-Kürbiscarpaccio

mit Himbeerbalsamico und caramelisierten Baumnüssen

17.80

## Steinpilzravioli

an sämiger Steinpilzsauce

Fr. 18.50

## Herbstsalat mit gebratenen Rehfleischwürfeli

an Baumnussöl - Himbeeressig Dressing

Fr. 19.80

## Vegetarische Genüsse

---

Steinpilzravioli  
mit sautierten Steinpilzen  
Fr. 27.50

Wildgarniturenteller  
Rosenkohl, Rotkraut, Wirsing,  
Kastanien und Spätzli  
Fr. 27.50

Pilzpastetli  
mit Rosenkohl, Rotkraut und Marroni  
Fr. 27.50

## Innereien

---

Kalbsnieren „a la Patron“  
Handgeschnittene Kalbsnierli  
an einer Senfcognacrahmsauce  
serviert mit Spätzli  
Fr. 35.00

Kalbsleber nach Grossmutter Art  
Handgeschnittene Kalbsleber  
angezogen in heisser Butter, Knoblauch und Zwiebeln  
serviert mit Rösti  
Fr. 35.00

# Wildgerichte

---

## Rehpfeffer Jägerart

Schulterstücke nach einem alten Hausrezept zubereitet  
Rotkraut, glasierte Marroni und Spätzli  
Fr. 32.50

## Hirschentrécote Bôlet

mit Cassis – Holunder Wildjus und  
hausgemachter Steinpilzbutter  
auf Wirsingbett dazu Williamskartoffeln  
Fr. 38.50

## Rehschnitzel Mirza

an Wildrahmsauce und Jänergarnitur  
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
glasierte Marroni und Preiselbeerapfel  
Fr. 43.80

## Hase Provençale

Hasenrückenfilet in Würfel geschnitten an Provençalesauce  
mit frischen Feigen und Williamskartoffeln  
Fr. 35.80

## Wildschweinfilet Obelix

an einer sämigen Calvadossauce mit Apfelstückchen,  
Kartoffelgnocchi, Rotkraut,  
Rosenkohl und glasierten Marroni  
Fr. 38.50

## Unsere traditionellen Hausgerichte

---

### Bärensteak

Australisches Rindsfilet 180 gr

unsere bekannte Knoblauchrahmsauce  
begleitet dieses Stück Fleisch auf spezielle Weise  
serviert mit Pommes Frites

Fr. 43.50

mit Schweizer Rindsfilet knochengereift SQB

Fr. 48.50

### Kalbsgeschnetzeltes Mazot

handgeschnittenes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Champignons  
und mit Marc verfeinert  
gibt diesem Gericht eine spezielle Note

serviert mit Rösti

Fr. 38.00

### Kalbsschnitzel Cafe de Paris

zwei Kalbsschnitzel 160 gr.  
nature gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Pommes Frites

Fr. 34.50

### Schweinsschnitzel nach Wienerart

zarte Schnitzel im Brotmantel gebraten  
serviert mit Pommes Frites

Fr. 27.50

## Dessert

---

### Vermicelles mit Rahm

Fr. 10.50  
klein Fr. 8.50

### Eisbecher Nesselrode

Fr. 12.50  
klein Fr. 10.50

### Caramelköpfler hausgemacht

mit Früchten garniert  
Fr. 9.00

### Schoggimousse aus Cailler Cremantschokolade

und Früchten garniert  
Fr. 13.50 / klein Fr. 11.00

### Cafe Gourmet für's Gluschtli

Drei kleine Desserts mit einem feinen Espresso  
Fr. 14.20

### Eiscafé mit Whisky verrührt

Fr. 11.50

### Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 11.50