

# Vorspeisen

<b>Bouquet von knackigen Blattsalaten</b> mit gerösteten Kernen und knusprigen Brotcroûtons	CHF 9.00
<b>Bunt gemischter Salat</b> mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten	CHF 12.00
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei und Speckwürfel	CHF 15.00
<b>Tatar „das Klassische“</b> als Hauptgang als Vorspeise	CHF 36.00 CHF 25.00
Toast und Butter mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch mit Cognac oder Calvados	
<b>Herbstsalat</b> mit Früchten und Baumnüssen garniert	CHF 14.00
<b>Koboldsgruss</b> als Hauptgang als Vorspeise	CHF 24.00 CHF 18.00
veganes Pilzragoût mit frischen Kräutern serviert in einer Blätterteighaube	
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen:</b> Französisches Dressing Balsamicodressing Zigerdressing Honig-Senf-Dressing	

# Suppen

**Herbstliche Tagessuppe** CHF 12.00  
unser Serviceteam berät Sie gerne

# Wildgerichte

**Geschmorter Rehpfeffer** CHF 36.00  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
garniert mit gebratenen Perlzwiebeln,  
Speck und Kräutern

**Grilliertes Hirschentrecôte** CHF 45.00  
serviert an einem Kürbispüree  
und unseren hausgemachten Wildjus

**Sautierte Wildentenbrust** CHF 38.00  
serviert an hausgemachten Wildjus  
und Spätzli

**Gebratener Rehrücken** CHF 49.00  
serviert an Wildjus,  
mit hausgemachten Spätzli, Perzwiebeln  
und knusprigen Brotcroûtons

**Wildschweinschmorbraten** CHF 37.00  
an einer herbstlichen Hagenbuttensoße,  
serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln

**Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:**

Rotkohl, glasierte Marroni und einen Preiselbeerapfel

## Fleischgerichte

**Paniertes Kalbsschnitzel** CHF 41.00  
in Butter knusprig gebraten  
serviert mit Pommes frites  
und Gemüsebouquet

**Cordon Bleu** CHF 38.00  
paniertes Schweinefleisch  
gefüllt mit gekochtem Schinken  
und Alpkäse aus unserer Region  
serviert mit Pommes frites

**Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"** CHF 40.00  
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes  
an Rahmsauce  
mit Champignons und Zwiebeln  
dazu reichen wir knusprige Rösti  
und buntes Gemüse

**Maispoulardenbrust** CHF 32.50  
serviert mit Kürbisragout und Pilaw Reis

## Aus dem Wasser

**Forellenfilets aus dem Weisstannental** CHF 42.50  
an einer Kapernsauce,  
serviert mit saisonalem Gemüse und Pilaw Reis



Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der  
kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser.  
Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür,  
Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

## Vegetarisch

**Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung** CHF 24.00  
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt

**Saisonales Risotto** CHF 25.00  
fragen Sie unser Personal

**Herzhafte Rösti** CHF 18.00  
klassisch, mit Käse überbacken

**Alles Wilde ohne Wild** CHF 26.00  
geniessen Sie unsere hausgemachten,  
herbstlichen Köstlichkeiten

**Hausgemachte Serviettenknödel** CHF 28.00  
mit Pilzragoût übergossen,  
begleitet von einem Preiselbeerapfel und  
frischen Kräutern

## Vegan

**Kürbisgulasch** CHF 24.00  
serviert mit Reis,  
und Sojajoghurt

## **Das hausgemachte Süsse danach**

<b>Vermicelles</b> mit Rahm garniert	gross      CHF  10.50 klein     CHF  6.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglace serviert mit Vermicelles, Merengues und Rahm	gross      CHF  11.50 klein     CHF  7.50
<b>Eton Mess</b> ein feiner Schichtdessert aus hausgemachten Zwetschgen-Zimt-Kompott mit Merengues und Rahm	CHF 12.00
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> serviert mit einer Vanillesauce und Rahm	CHF  13.00
<b>Luftiges Tobleronemousse</b> mit Rahm serviert	CHF 15.00
<b>Käsevariation 100g</b>	CHF 18.00

**Wild: CH / AUT / NZL / HUN**  
**Ente: FRA**  
**Rindfleisch: CH / AUT**  
**Kalbfleisch: CH / AUT**  
**Schweinefleisch: CH / AUT**  
**Maispoularde: FRA**

**Forelle: Zucht Weisstannental CH**

**Eier: CH**

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber