

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 9.00
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.00
mit verschiedenen Rohkost-
und Blattsalaten

Nüsslisalat „Mimosa“ CHF 15.00
mit gehacktem Ei und Speckwürfel

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 36.00
als Vorspeise CHF 25.00
Toast und Butter
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados

Herbstsalat CHF 14.00
mit Früchten und Baumnüssen garniert

Koboldsgruss als Hauptgang CHF 24.00
als Vorspeise CHF 18.00
veganes Pilzragoût mit frischen Kräutern
serviert in einer Blätterteighaube

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
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 Hagenbuttensauce,
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 in brauner Butter mit Salbei geschwenkt	CHF 24.00
Saisonales Risotto fragen Sie unser Personal	CHF 25.00
Herzhafte Rösti klassisch, mit Käse überbacken	CHF 18.00
Alles Wilde ohne Wild geniessen Sie unsere hausgemachten, herbstlichen Köstlichkeiten	CHF 26.00
Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzragoût übergossen, begleitet von einem Preiselbeerapfel und frischen Kräutern	CHF 28.00

Vegan

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

Das hausgemachte Süsse danach

Vermicelles gross CHF 10.50
mit Rahm garniert klein CHF 6.50

Coupe Nesselrode gross CHF 11.50
Vanilleglace serviert mit klein CHF 7.50
Vermicelles, Merengues und Rahm

Eton Mess CHF 12.00
ein feiner Schichtdessert
aus hausgemachten Zwetschgen-Zimt-Kompott
mit Merengues und Rahm

Hausgemachter Apfelstrudel CHF 13.00
serviert mit einer Vanillesauce und Rahm

Luftiges Tobleronemousse CHF 15.00
mit Rahm serviert

Käsevariation 100g 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