

# Eine Auswahl aus Saisonalem und Klassikern

## Wärmende Suppen & Vorspeisen

**Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons** Fr. 10.50



**Luftige Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen** Fr. 9.50



**Kleiner Salat vom Buffet** Fr. 9.50

**Grosser Salat vom Buffet** Fr. 18.50

## Klassiker

**Schweins-Cordon bleu «Drei Könige»** Fr. 39.00

gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse  
Pommes frites, dreierlei Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** Fr. 42.00

mit Rösti und dreierlei Gemüse

**Rindsfiletstreifen «Stroganoff»** Fr. 43.00

zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten  
mit Peperoni, Champignons und Essiggurken  
Hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse



**Sämiges Eierschwämmli ragout auf Toast** Fr. 17.50

mit würzigen Hirschmostbröckli (EU) Fr. 23.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.  
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

## Wildspezialitäten



### **Tortellini mit Steinpilzfüllung**

Fr. 24.50

an Kräuterpesto und sautierten Kürbiswürfeln

### **Zartes Reh schnitzel (EU)**

Fr. 38.00

mit Wildrahmsauce, Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

### **Reh geschnetzeltes (EU) mit Ginrahmsauce**

Fr. 37.00

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

### **Rehpfeffer «Jäger Art» (EU)**

Fr. 28.00

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

### **Frischlingsfilet (EU) gebraten mit Calvadosrahmsauce**

Fr. 29.50

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

### **Hirschfilet-Médaille (EU) Kräutermantel mit Portweinjus**

Fr. 39.50

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni  
Rotweibirne

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen  
ausschliesslich **geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch**.