

Menükarte

Knoblauchsuppe mit Brotcroûtons	Fr.	9.50
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr.	9.50
Kleiner gemischter Salat	Fr.	9.50
Grosser Salatteller	Fr.	18.50
Tortellini mit Spinat gefüllt im Kräutersee	Fr.	21.00
Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Fr.	24.00
Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis (vegan)	Fr.	24.00
Gemüseteller mit Champignonrahmsauce und Salzkartoffeln	Fr.	26.00
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff» im Reising mit Broccoli	Fr.	24.50
Luzerner Bratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli	Fr.	21.00
Ybriger Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	Fr.	21.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	Fr.	25.00
Schweineschnitzel in Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr.	26.00
Schweinesteak mit grünem Pfeffer an Cognacrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr.	29.50
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, Pommes frites	Fr.	36.00
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter	Fr.	28.00
Tatar vom Schweizer Rind, kleine Portion	Fr.	25.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	Fr.	39.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salatgarnitur	Fr.	29.00
Nudeln an Safransauce mit geräucherten Lachsstreifen	Fr.	29.00

Wildspezialitäten

Nüsslisalat «Hubertus» mit Waldpilzen, Speck, Brotcroûtons	Fr. 14.50
Knackiger Blattsalat an Baumnussdressing mit Hirschmostbröckli und sautierten Trauben	Fr. 16.50
Luftige Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 9.50
Sämige Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschmostbröcklistreifen	Fr. 9.50
Ravioli mit Steinpilzfüllung (vegetarisch) an Kürbis-Ingwersauce mit sautierten Waldpilzen	Fr. 19.50
Vegi-Teller «Hubertus» Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, Schwarzwurzeln, Pilze Preiselbeerapfel, Rotweibirne, Pfirsich und Spätzli mit Wildrahmsauce	Fr. 26.00
Rehgeschnetztes an Ginrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 37.00
Hirschfiletmédaille im Baumnussmantel mit Balsamicojus, Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne	Fr. 39.50
Frischlingsfilet gebraten im Wildkräutersee mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 29.50
Wildgrillteller mit Reh, Hirsch und Wildschwein mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 34.50
Rehpfeffer «Jäger Art» mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 25.50

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

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

Egli: EST; **Lachs:** GB; **Rind:** CH/AUS*; **Reh:** EU/AT; **Wildschwein:** HU

*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.