

Wild Karte

Kabis-Apple-Salat 18.00

mit Geissenfrischkäse in Nussmantel

Hirsch-Tagliata mit Pfefferrahmsauce 45.00

Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli & Apfel mit Preiselbeeren

Rehgeschmetzeltes mit Speck und Champignons 36.00

Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Wildhacketäschli mit Pfefferrahmsauce 32.00

Semmelknödel, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Wild-Vegi 29.00

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Spätzli, Semmelknödel

Apfel mit Preiselbeeren, Eierschwämmli und Wildrahmsauce

Vermicelles mit Rahm 1/2 portion 8.50 / 11.00

Coupe Nesselrode 12.00

Wein Empfehlung:

* Gamaret, Grande Réserve AOC, Les Frères Dutruy, 2019 1 dl. / 7.5 dl. 9.50 / 67.00

* Piedras de San Pedro Reserva, Ribera del Duero DO, 2018 7.5 dl. 75.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Linth-Mais-Tortilla Chips mit Hummus & Salsa	9.00
Bistro-Brettli	19.00
Verschiedene getrocknete und geräucherte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

Vorspeisen

Rinds - Tartar " Bistro"	klein	18.00
Toast und Butter		28.00
Gänselebermedaillon gebraten		24.00
auf Toast mit Apfelschnitze und Portweingelée		
Herbstsalat		16.00
Eierschwämmli, Trauben und Kernen		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00

Unsere Hausgemachten Dressing:

Französisch, Balsamico, Holunderblüten

Suppe

Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahm & Kürbiskernöl 12.00

Hauptgang

Rindsfiletmedaillon 48.00

Hausgemachter Kräuterbutter
Gemüsebouquet & Wedges

Brüggli Forellenfilet gebraten 28.00

Curryschaumsauce
Blattspinat & Trockenreis

Kalbsleberli mit Rösti 33.00

Süßes & Glacé

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm 10.00

Zitronensorbet mit Vodka 10.00

Gebrannte Crème mit Mandelkrokant 9.00

Beachten Sie auch unsere hausgemachten Kuchen

Glacé Aromen

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Yoghurt

Zitronensorbet, Himbeersorbet

1 Kugel Glace oder Sorbet 3.00

mit Rahm 1.00

Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018 4 cl. 8.00

Gewürztraminer- Goldmuskateller