

Wild Karte

Hirsch-Carpaccio 19.00
mit Cranberry-Pesto, Champignon, Ruccola,

Randen-Salat mit Hirschhackbällchen 18.00
verfeinert mit Meerrettich-Crème

Rehgeschmetzeltes mit Speck und Champignons 36.00
Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Wildschwein-Koteletts 45.00
Balsamico-Jus, Semmelknödel, Rosenkohl
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Wild-Hacktätschli auf Kürbis-Kartoffelpüree 35.00
Rosenkohl, Marroni & Pfefferrahmsauce

Wild-Vegi 30.00
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Spätzli, Semmelknödel
Apfel mit Preiselbeeren und Wildrahmsauce

Vermicelles mit Rahm 1/2 portion 9.50 / 11.00

Coupe Nesselrodé 13.00

Wein Empfehlung:

* Z Cuvée rot trocken Pfalz, Oliver Zeter, 2019 1 dl. / 7.5 dl. 8.50 / 54.00

* Trinidad del Conde de Hervias, DOCa, Rioja, 2018 7.5 dl. 65.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	8.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Bistro-Brettli	21.00
Verschiedene getrocknete und geräuchte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

Vorspeisen

Rinds - Tartar " Bistro"	1/2 portion	18.00
Toast und Butter		32.00
Entenlebermedaillon gebraten		24.00
auf Toast mit Apfelschnitze und Portweingelée		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00
Nüsslisalat		16.00
mit Speck, Champignon & Ei		

Unsere Hausgemachten Dressing:
Französisch, Balsamico, Holunderblüten

Suppe

Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahm & Kürbiskernöl 12.00

Hauptgang

Rindsfiletmedaillon gebraten 52.00
Pfefferrahmsauce
Kartoffelwedges & Gemüsebouquet

Brüggli Forellenfilet gebraten 33.00
Curryschaumsauce
Gemüsebeet & Trockenreis

Kalbsleberli mit Rösti 34.00

Steinpilz-Ravioli 24.00
mit Salbei & Parmesanflocken

Süßes & Glacé

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		12.00
Feigensorbet mit Dessertwein "Aruna"		13.00
Vermicelles mit Rahm	1/2 portion	9.50
	ganze portion	11.00
Coupe Nesselrode		13.00
Mini Dessert		8.00

*Beachten Sie auch unsere feinen hausgemachten Kuchen
Äs häd so langs häd !!*

Glacé Aromen

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Yoghurt

Zitronensorbet, Himbeersorbet

1 Kugel Glacé oder Sorbet		3.50
mit Rahm		1.00

Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018	4 cl.	8.00
Gewürztraminer- Goldmuskateller		