



Vorspeisen und Roastbeef

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat nature mit Speck + CHF 1.50 mit einem gehackten Ei + CHF 3.00	11.00	18.50
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen	14.50	
Kürbissuppe mit Rahm +1.80	11.00	
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter	15.50	
Bruschetta mit gebratenen Pilzen Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Roastbeef mit Tartarsauce garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		29.00

Fleischlos, herbstlich und wild

	kleiner	Hauptgang
Kürbis-Risotto mit Belper Knolle Kürbisgemüse und Kürbiskern-Pesto (vegan möglich)	25.00	29.00
Nudeln mit frischen Steinpilzen Marroni-Nudeln mit gebratenen Steinpilzen, Schnittlauch und Zwiebeln	27.00	32.00
Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00
Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlausauc (fettloses Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
Perlhuhnbrust «Winzerin Art» mit Kartoffelstampf Rahmsauce, Kartoffelstampf und Sauerkraut (Perlhuhnbrust gefüllt mit Sultaninen)		35.00
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		37.00
Cordonbleu «Emmental» mit Gemüse Schnitzel vom Emmentaler-Schwein, gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.00
Rehschnitzel «Mirza» mit Pilz-Rahmsauce Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)	39.00	47.00
Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		49.00

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Weissweinrisotto Pommes Frites Pommes Allumettes Spätzli	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50

Rind-, Kalb, Schwein und
Wurstwaren: Schweiz
Perlhuhn: Frankreich
Hirsch und Reh: Österreich

Glutenfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Heida AOC Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
Humagne rouge 2022 AOC Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
Ripasso DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rondinella	8.50	59.50

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Negrol-ino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
Apero-Lino	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80