



## Vorspeisen | Suppen

Vorspeise Portion

-  **Nüsslisalat nature** 11.00 18.50  
mit Speck + CHF 1.50 | mit einem gehackten Ei + CHF 3.00 
-  **Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen** 14.50
-  **Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney** 16.50  
und kleiner Salatgarniture
-  **Marronsuppe mit getrockneten Feigen-Chips**   11.50  
mit Rahm +1.80
- Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe** 14.50  
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Peperoni, Crème Fraiche
- Escargots «Café de Paris»**  15.50  
6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter
-  **Bruschetta mit gebratenen Pilzen** 16.00 24.00  
Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche

## Fleischlos, Gans, herbstlich und wild

kleiner Hauptgang

-  **Kürbis-Risotto mit Belper Knolle**  25.00 29.00  
Kürbisgemüse und Kürbiskern-Pesto (vegan möglich)
-  **Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeeren** 28.00 32.00  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz  
Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00
- Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf**  49.00  
Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce  
(mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)
- Metzger Teller mit Salzkartoffeln, Sauerkraut** 36.00  
Siedfleisch, Speck, Schinken, Wienerli, Saucisson und grober Senf
- Cordonbleu «d'Alsace» mit Rotkraut und Marroni** 39.00  
Schnitzel vom Emmentaler-Schwein, mit Speck, Crème fraîche und gekochten Zwiebeln  
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Geschmorte Reh-Haxe mit Wintergemüse**  32.00  
an kräftiger Rotweinsauce  
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Gänsebraten mit Rotkraut und Marroni**  34.00  
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Reh-Rücken-Teller mit Pilzrahmsauce**  49.00  
Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kürbis und Wirz  
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

Rind-, Kalb, Schwein und  
Wurstwaren: Schweiz  
Reh: Österreich  
Gans: Ungarn  
Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

vegan 

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

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

# Herzlich willkommen im



## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Sauvignon blanc Château Bauduc</b> ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
<b>Yvorne Chant des Resses</b> Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
<b>Humagne rouge 2023</b> AOP Suisse, Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
<b>Amarone la Reggia 2020</b> DOCG Classico Valpolicella, Veneto, Italien Corvina   Corvione   Rondinella   Oseleta	11.00	77.00

## Apéro's ohne Alkohol

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

## Apéro Klassiker

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