



Vorspeisen | Suppen

	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	
Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney und kleiner Salatgarniture	16.50	
Marronsuppe mit getrockneten Feigen-Chips mit Rahm +1.80	11.50	
Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Peperoni, Crème Fraiche	14.50	
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

Fleischlos, Gans, herbstlich und wild

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

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

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 Zitronenschnitt		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80