

## Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
<b>Nüsslisalat mit Trauben, Birne, Nüssen</b> 🌿 🌱 an Holunderblüten-Limetten-Dressing	14.50	
<b>Nüsslisalat</b> 🌿 mit Speck+ 1.50   mit Ei + 3.00   mit Pilzen + 5.00	11.00	18.50
<b>Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney</b> 🌿 und kleiner Salatgarniture	16.50	
<b>Bruschetta mit gebratenen Pilzen</b> 🌿 Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
<b>Escargots «Café de Paris»</b> 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
<b>Kokos-Kürbissuppe mit Gemüsechips</b> 🌿 🌱 Rahm dazu plus CHF 1.80	12.80	

## Währschaftes im Jänner

	kleiner	Hauptgang
<b>Schwammerl-Risotto mit Grana Padano</b> 🌿 🌱 Weissweinsrisotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan möglich)	25.00	29.00
<b>«Randen-Gnocchi parisienne» mit Belper Knolle</b> 🌿 Randen-Brandteignocken mit Federkohl, Haselnussöl, Haselnüssen	25.00	29.00
<b>Winter-Vegi-Teller mit Spätzli</b> 🌿 Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Kürbis und Wirz <b>Gedünstete Mischpilze oder Pilzrahmsauce separat dazu</b> + 5.00	28.00	32.00
<b>Wildfleisch-Ravioli auf Kürbis- und Wirz-Gemüse</b> hausgemachte Ravioli mit Wildfleischfüllung und Rotweinjus	28.00	32.00
<b>Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf</b> 🌱 Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
<b>Brasato an kräftiger Rotweinsauce, mit Kartoffelstampf</b> 🌱 Rotkraut und Marroni (geschmorter Rindsbraten)		38.00
<b>Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce</b> serviert mit Gemüse (Stärkebeilage separat dazu)		27.00
<b>Pouletspiess mariniert mit Currybutter, dazu Gemüse</b> 🌱 (Stärkebeilage separat dazu)		32.00

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet  
und Wurstwaren: Schweiz  
Wildfleisch: Österreich

Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei 🌱

Vegetarisch 🌿

Laktosefrei 🌱

vegan 🌿

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

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

# 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 Valée, Valais	9.00	63.00
<b>Château Cap de Faugères 2018</b> AOC, Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich Die Rebberge von Château Cap de Faugères umfassen 20 Hektar an der Grenze zu St. Emilion und werden naturnah bewirtschaftet (HVE-zertifiziert). Die Weine werden 12 Monate in ein- und zweijährigen Barriques französischer Eiche ausgebaut.	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 Azzurio, Eis, Soda		9.80
<b>*Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
<b>*Apero-Lino*</b>	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, 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 Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80