

# **MENÜ**

UND SPEISEKARTE



## WILDMENÜ

Nüsslisalat  
mit Speck und Ei

\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe

\*\*\*

Rehschnitzel

Preiselbeer-Jus, Mirza-Apfel, Rotkohl, Rosenkohl,  
glasierte Maroni, Waldpilze, Spätzli

\*\*\*

Crème Brûlée

mit hausgemachter Lebkuchen-Glace

3-Gang Menü 54.-

4-Gang Menü 64.-



## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat 8.50  
mit Crevetten + 6.50

\*\*\*\*\*

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 10.50

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat 14.50  
mit Speck und Ei

\*\*\*\*\*

### Rindstatar

mit Zwiebelconfit und Oliven-Butter  
als Vorspeise 21.-  
als Hauptgang 32.-

\*\*\*\*\*

Maronisuppe 11.50  
mit Hirsch-Rohschinken

\*\*\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe 10.50



## HAUPTGÄNGE

### Steinpilz-Ravioli

mit gedörrten Aprikosen und Salbeibutter

als Vorspeise 14.50

als Hauptgang 26.50

\*\*\*\*\*

### Cordon-Bleu vom Schwein 34.50

mit Gemüse und Pommes Frites

\*\*\*\*\*

### Entrecôte 42.50

mit Rüeбли-Dreierlei und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

### Rahmschnitzel 26.50

mit Tagliatelle

\*\*\*\*\*

### Schweinskotelett 35.50

mit Waldpilzen, Gemüse und Risotto

\*\*\*\*\*

### Schweizer Lachs aus Lostallo 42.50

mit Safranfenchel, Bandnudeln und Pesto



## WILD

Rehschnitzel 36.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer 28.50

\*\*\*\*\*

Vegetarischer Wildteller 19.50

### Beilagen zum Wild

Preiselbeer-Jus, Mirza-Apfel, Rotkohl, Rosenkohl,  
glasierte Maroni, Waldpilze, Spätzli



*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## SÜSSES

Vermicelles 11.50

mit Meringue

kleine Portion 9.50

\*\*\*\*\*

Coupe Nesselrode 14.50

Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm

kleine Portion 12.50

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée 11.50

mit hausgemachter Lebkuchen-Glace

\*\*\*\*\*

Panna Cotta 9.50

mit Waldbeeren

\*\*\*\*\*

Coupe Café 9.50

mit Espresso

mit Baileys 14.-

\*\*\*\*\*

Coupe Kambly 🍪 9.50

mit Swiss Chocolate, Caramelita,  
Vanilla Dream und Kambly Gützi

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Früchtekuchen 8.50

mit Rahm

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## KUGELN GLACE

Swiss Chocolate

\*\*\*

Vanilla Dream

\*\*\*

Espresso Croquant

\*\*\*

Apricot Sorbet

Caramelita

\*\*\*

Pistachio

\*\*\*

Lemon & Lime Sorbet

\*\*\*

Passion Fruit & Mango Sorbet

1 Kugel 4.50 | 2 Kugeln 7.50  
3 Kugeln 10.50 | 4 Kugeln 13.50

mit Schuss + 4.-

mit Rahm + 1.-

Wir verwenden bei uns Glacen von

**M Ö V E N P I C K**<sup>®</sup>  
THE ART OF SWISS ICE CREAM

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## SNACKS

Grüner Blattsalat 8.50

\*\*\*\*\*

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 10.50

\*\*\*\*\*

Sternen Plättli 24.50

mit Hobelkäse, Trockenfleisch und Essiggemüse

\*\*\*\*\*

Portion Pommes Frites 8.50

\*\*\*\*\*

Portion Chicken Nuggets 13.50

12 Stück

\*\*\*\*\*

Portion Fischknusperli 13.50

mit Tatarsauce

\*\*\*\*\*

Sandwich

mit Salami 8.-

mit Trockenfleisch 9.-

mit Hobelkäse 7.-

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Früchtekuchen 8.50

mit Rahm

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*





## **ALLERGENE**

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.

## **FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION**

Unser Rehfleisch beziehen wir aus der Region.

Das Hirschfleisch stammt aus Österreich.

Bei allen anderen Gerichten - falls nichts anderes vermerkt ist - verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Ausnahmen werden direkt in der Karte resp. im Menü deklariert.

Zander - Russland

Black Tiger Crevette - Vietnam, FOS (Friends of Sea), Bio