



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing		11.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croutons und Hausdressing		15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Mariniertes Rotkraut an Honigdressing		20.—
Herbstsalat mit Nüssler, Rotkraut, Trauben, Baumnüssen, mariniertem Kürbis und Feta	17.—	26.—
Kürbiscremesuppe mit Chilicrostini		12.—
Kräuter-Knoblauchbrot		10.—
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven		21.—
Rindstatar mit Brandy, Gemüsepickles, Ängeli-Bio Holzofenbrot und Butter	24.—	34.—
«Gravlax» Hausgebeiztes Lachsfilet mit Jack Daniels, Dill und Senffrucht-Sauerrahm Dip		26.—

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Hauptspeisen

Spaghetti «pesto rosso» mit getrockneten Tomaten und Bocconcini-Mozzarella	19.—	24.—
Quadrolini mit Ziegenfrischkäse und Quitten, Zitronen-Mascarponesauce	24.—	29.—
Kürbis-Chicquette an Waldpilzsauce und Blattspinat	21.—	26.—
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Koriander, Gemüse und Pitabrot		28.—
Pikante Wildschwein-Bratwurst, Spätzli und Gemüse		28.—
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Waldpilzfüllung, Spätzli und Herbstgemüse		35.—
Hirsch-Entrecôte mit Pistazienkruste, roter Holunderjus Herbstgemüse und Spätzli		38.—
Geschmorte Wildschweinbäckli, Ingwer-Quitten, Spätzli und Rosenkohl		36.—
Rehschnitzel mit Waldpilzen, Spätzli und Herbstgemüse		45.—
Lammhaxe in Rotweinjus Spätzli und Rosenkohl		38.—
Black Angus Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		49.—
Forellenfilet, Verjus- « beurre blanc », Rosenkohl, Safranbirne, Kürbisgnocchi		36.—

Fleisch: Schwein, Poulet, Tatare, Wurst: CH/Rind & Lamm: Irland/Poularde: Frankreich, Wild: Deutschland/Rohschinken, Salami: Italien/ Fisch: Forelle, CH (Zucht),