

vom 30.10.2024. - 02.11.2024

Wochenspezialitäten & Tagesteller

HIT	KLASSIKER	VEGI
Suppe oder Salat – Gebratenes Schweinskotelette „Bauern Art“ (Champignon ,Gemüse,Speck und Kartoffeln) 28	Suppe oder Salat – Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse 24	Suppe oder Salat – Cremige Fregola Sarda mit Cherrytomaten,Basilikum und Burrata 24

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Erdäpfelgulasch mit Chorizoflocken	34
Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
Ragout vom Hirsch mit Pilzen und Speck dazu Apfelrotkraut und Servietten Knödel	38
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce Serviert in 2 Gängen	42
Tagliatelle mit Wildschweinragout und Sanddorn	34
Pinsa mit frischen Feigen Prosciutto und Burrata	28
Risotto mit Pilzen ,Kräutern und Burrata	28

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz, Wild EU-Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland

DESSERT

Kaiserschmarrn mit zweierlei hausgemachtem Früchteröster (20 min)	19
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Coup Nesselrote	11
Zitronentarte mit Erdbeerconfit	11
Caramel-Birnentörtchen mit Portweifeigen	11

UNSERE GLACE-COUPS MIT GLACE AUS MAERSTETTEN

Vanilleglace mit Kernöl und knusprigen Kürbiskernen	11
Coupe «Danemark» - Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm	11
Wiener Eiskaffee - Vanilleglace, gekühlter Kaffee, Rahm	11
Glace pro Kugel	4
Vanille, Chocolat, Erdbeer-Rahm, Cafe Crema	
Sorbet pro Kugel	4
Cassis, Himbeere, Zitrone	

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz, Wild EU-Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland