

Lunch-Menu

Blattsalat an Frenchdressing

oder:

Rüebli-Curry-Crèmesuppe

Risotto mit Tomaten und Burrata

oder:

Paniertes Seelachsfilet mit Spinat und Kartoffeln

oder:

Hirschen Burger aus 100% Rindfleisch (200g),
Spiegelei, Speck, Tomate, Kopfsalat, Burger Relish, Röstzwiebeln und Pommes Frites

Früchte-Schnitte

2 Gänge CHF 28.- / Vegetarisch CHF 21.--

3-Gänge CHF 35.- / Vegetarisch CHF 28.--

Vorspeisen, Suppen

CHF

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons an Hausdressing (G)

13

Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)

22

33

Nüsslisalat an Frenchdressing mit Croûtons, Ei und Speck (G)

16

Eglisauer Weisswein Suppe mit Croûtons (G/L)

14

Hirschen Klassiker

Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“

30

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln oder Pommes Frites (G/L)

44

Elsässer Flammkuchen
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)

20

Vegetarischer Flammkuchen
mit Spinat, Baumnüssen, Zwiebeln und Blauschimmelkäse - Crème fraîche (G/L)

23

Zander-Knusperli
mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)

34

Herbst Gerichte

CHF

Vegi-Wildteller mit hausgemachten Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L),
Maroni, Kürbisgemüse und auf Wunsch Preiselbeeren

31

Saftiges Rehschnitzel mit Cognac-Rahmsauce (G/L)

43

Hirschkraut mit Croûtons und Speck (G/L)

38

*Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut,
Rosenkohl (L), Maroni und auf Wunsch Preiselbeeren*

Weinempfehlung

*Granera Alta, Barbera d'Alba, Cascina Chicco, DOC, Piemonte, Italien (1dl CHF 7.00 / 7,5dl CHF 48.00)
Beeriges Bouquet mit schönen Noten von reifen Kirschen, saftig, mit viel Frucht ist dieser Wein ein
unkomplizierter Begleiter zu Wildgerichten.*

*Diolinoir, Cave du Moury, A.O.C Valais, Schweiz (1 dl CHF 7.50 / 7,5dl CHF 51.00)
Cassis und Brombeeren in der Nase, saftig, frisch und rund im Gaumen.*

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt).
Ausnahme: Hirsch aus Neuseeland / Reh aus Österreich

Zanderknusperli aus Wildfang, Herkunft Russland
Moules aus Zucht, Herkunft Holland

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.

G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.