

<b>Vorspeisen, Suppen</b>	CHF	
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons an Hausdressing (G)	13	
Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22	33
Hausgebeizter Swiss Alpin Lachs mit Rande, Couscous und Pumpernickel (G/L)	27	
Nüsslisalat an Frenchdressing mit:		
- Croûtons, Ei und Speck (G)	16	
- Rindsfiletstreifen (G)	22	31
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Kürbis-Kokos-Curry-Suppe	12	

### Hirschen Klassiker

Capuns Sursilvans, Graubünden Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gegart, mit Käse überbacken (G/L)	26	31
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“		30
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Spinat und Kartoffeln (G/L)		45
Kalbsleber an Jus, mit Apfel und Rotweinzwiebeln, dazu hausgemachte Quark-Spätzli		38
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, Raclettekäse, Kartoffeln, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)		21
Zander-Knusperli mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)		34

<b>Winter Gerichte</b>	CHF
Spinatgnocchi mit gebackenen Honig-Feigen, Kürbis und gerösteten Kernen (G/L)	26
Trüffelravioli von der Pasta Manufaktur Daniele, Schaffhausen an leichter Champagner-Rahmsauce (G/L)	28
Entenbrust gebraten an Jus mit Rotkraut und Orangenpolenta (L)	36
Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Birne und Raclettekäse, dazu Spinatgnocchi (G/L)	46
- mit Kalbfleisch	34
- mit Schweinefleisch	
Geschmorte Rindsroulade an Jus, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkraut und hausgemachte Quark-Spätzli (G/L)	34

### Menüempfehlung ab 2 Personen:

Kleiner gemischter Blattsalat an Hausdressing (G)  
oder:  
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)

\*\*\*

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise (L)  
Pommes Frites und Gemüsevariation  
(Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)

\*\*\*

Pralinés

3-Gang-Menü pro Person CHF 68

### Rotweinempfehlung

*Pass-Partout:*

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

*Elegant :*

*El Valtuille Cepas Centenarias, Castro Ventosa, DO, Priorato, Spanien (1 dl CHF 12.- / 7.5dl CHF 89.-)*  
*Intensiv, fruchtig und würzig in der Nase, voll, kräftig und harmonisch im Gaumen.*

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt).

Entenbrust aus Frankreich

Herkunft Fisch:

Egli und Lachs aus Zucht, Herkunft Schweiz

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.