

Vorspeisen	CHF
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rübli, Radieschen und hausgemachten Brotcroûtons (G)	13
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing	13
- mit Speck, Ei und hausgemachten Brotcroûtons (G)	16
- mit lauwarmem Ziegenfrischkäse (G)	17
Hausmarinierter Swiss Alpin Lachs mit Forellenrogen, Kürbis und Pumpernickelcrisp (G/L) dazu empfehlen wir Ihnen den Saignée 2019 vom Weingut Bechtel, Eglisau (3. Rang „World of Rosé“)	24 pro dl 9.50
Wildschweinschinken, Feige, Süsskartoffeln und geröstete Mandeln (L)	18
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Petersiliencrème und eingelegtem Gemüse dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
 Suppen	
Eglisauer Weissweinsuppe mit hausgemachten Brotcroûtons (G/L)	14
Fischbouillon aus einheimischen Süsswasserfischen mit Safran, Gemüse und Knoblauchbrot (G/L)	14
 Herbstgerichte	
Kichererbsen-Linsentäschli mit Spinat und zweierlei Randengemüse (G/vegan)	31
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“ (Holland)	36
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Gerstenrisotto und Wirz (G/L)	45
Zander-Knusperli aus schweizer Zuchtbetrieben mit Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)	35
Gebratener Saibling (CH) mit Safransauce, Taglierini, Kürbisgemüse und Granatapfelkernen (G/L)	42
Kalbskotelette aus dem Zürcher Unterland an Jus mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse (L)	57
Rosa geschmortes falsches Filet vom Rind aus dem Zürcher Unterland mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Feigenrotkraut (L)	41
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	43
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21

Weitere Gerichte finden Sie auf der Rückseite

Wildgerichte CHF

Saftiges Rehschnitzel mit Rahmsauce (L)	44
Hirschpfeffer mit hausgemachten Brotcroûtons und Speck (G/L)	39
Paniertes Wildschweinschnitzel (G/L)	34
Vegi-Wildteller mit hausgemachten Quark-Spätzli (G/L), Feigenrotkraut, Rosenkohl (L), Maroni, Kürbisgemüse und auf Wunsch Preiselbeeren	31

Menüempfehlung ab 2 Personen:

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

Rehrücken am Knochen gegart und am Tisch für Sie tranchiert,
mit Nachservice

„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)

3-Gang-Menü pro Person CHF 82

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

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rotwein-Birne und Williams-Birnensorbet (G/L)	14
Caramelköppli mit gerösteten Mandelsplittern und Schlagrahm (L)	10
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
Baumnussglace mit Baileyslikör und gerösteten Nüssen (G/L)	14
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso, Hüppe (G/L)	7.50
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	9

Unser Glacé-Angebot finden Sie auf unserer Dessertkarte

Herkunft Wildfleisch: Deutschland, Österreich, Neuseeland
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose