



Waidmannsheil



Feinstes Wild vom



Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel und Baumüssen Nüsslersalat	Fr. 16.50	
Sämiges Pilzragout an Weissweirahmsauce serviert auf Blätterteigkissen	Fr. 16.00	Fr. 23.00
Pikante Kürbis-Cremesuppe mit einem Hauch von Vanille	Fr. 9.50	

Hauptgänge

Zart gebratene Hirschschnitzel auf Wildrahmsauce „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse		*Fr. 35.50
Sautiertes Wildsautentrecôte an Pilzrahmsauce Kürbis-Kartoffelküchlein mit Feta und herbstliches Gemüse		Fr. 42.50
Rehpfeffer nach Grossvater Art „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse		*Fr. 34.50
Wildsaubratwurst an Kräuter-Rotweinjus Butternudeln		Fr. 19.50
Gebratener Rehrücken à la mode du patron mit Wildgarnituren, hausgemachten Spätzli und dreierlei Saucen		Fr. 59.00 pro Person

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (mindestens 2 Tage vorher)

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vorspeisen

Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei und Crôutons	Fr. 12.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00
Unsere hausgemachten Saucen; French-, Italienne- und Pommery-Senf-Dressing	
Hausgemachte Rindsconsomme nature	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
Tagessuppe „s’het solangs het...“	Fr. 6.00
Schweizer Weinbergschnecken (6 Stk.) aus Gurmels mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 14.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Hauptgänge

„Koji-Beef“

Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note

mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüsebukett

Fr. 39.50

Feines Rindstatar

mild bis feurig gewürzt,
mit Calvados, Whisky oder Cognac parfümiert
Toast und Butter

Fr. 29.50

Schweinscordonbleu

Pommes frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

Schweinschnitzel an frischer Pilzrahmsauce

Butternudeln

*Fr. 24.50

„Chicken Negombo“

Tamilisches Pouletcurry serviert im Reisring
mittel bis feurig gewürzt (Glutenfrei)

*Fr. 24.50

Egliknusperli mit Tartarsauce

Pommes frites **oder** knackigem Blattsalat

*Fr. 29.50

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste

auf sweet and sour Gemüse
serviert mit Reis

Fr. 32.50

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller

Kürbis-Kartoffelküchlein mit Feta

*Fr. 23.50

Spätzligratin mit frischen Pilzen

und Käse überbacken

*Fr. 21.50

Gebratener Ziegenkäse auf indischem Linsendal (Glutenfrei)

*Fr. 21.50

Alternativ mit **Samosas**, Indische Gemüsekrapfen
(Vegan + Laktosefrei)

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.