

VORSPEISEN

Schweins-Sülze mit Zwiebeln und Fenchelsud	13.50
Wildpaté mit Baumnussbrioche und Feigen	19.50
Wochensalat French oder Italian(vegan)	13.50
Falafel mit Pilzragout	13.50
Tagessuppe (vegan)	10.50
veganes Tatar (vegan)	klein 15.50 gross 28.50

FLEISCH

Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Toast	70g 19.- 140g 38
Spezial-Grillwurst mit Jus	28.50
Buurehamme mit Rettichsauce.	33.-
Rinds-Steak mit Jus	160g 46.-
Wildschweingulasch mit Wintergemüse an Lebkuchensauce	39.50
Cut of the day	Tagespreis
pro <u>Hauptgang</u> ist eine Beilage inklusive	

BEILAGEN

Pommes frites	7.-
Bergkartoffeln	8.50
Gemüse	7.-
Spätzli	7.-
Sauerkraut	7.-

VEGAN / VEGETARISCH

Polenta mit geschmortem Sellerie Granatapfel und Federkohl (vegan)	29.50
Gebackener Blumenkohl mit Hummus, veganem Käse und Kürbiscrème (vegan)	29.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	28.50

FISCH

Tagesfisch	36.-
Egliknusperli mit Hausmayonnaise	35.-

pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive

KINDERMENÜ

Chicken Nuggets mit Pommes	4 Stk 12.- 6 Stk 16.-
Egliknusperli mit Pommes	3 Stk 12.- 5 Stk 16.-
Butterspätzli mit Apfelmus	12.-

DESSERT

Minidessert im Glas	6.-
Hausgemachtes Meringue mit Vermicelles und Doppelrahm	13.50
Hausgemachter Cheesecake mit Cassis-Ingwer Sauce	12.50
Tagessdessert	Tagespreis
Kugel Glace	5.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

KÜCHENCHEF: TOMAS KOVACS

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ || TAGESFISCH: wechselnd FAO27/37/CH || EGLI: EE/PL/RU//KAZ || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

STARTERS

pork jelly with onion and fennel stock	13.50
game paté with walnut brioche and figs	19.50
weekly salad French or Italian(vegan)	13.50
Falafel with mushroom ragout	13.50
daily soup (vegan)	10.50
vegan Tartar (vegan)	small 15.50 big 28.50

MEAT

beef tartare (raw) with egg yolk butter and garlic toast	70g 19.- 140g 38.-
speciality grill sausage with gravy	28.50
cooked ham with radish sauce	33.-
beef steak with gravy	160g 46.-
wild boar goulash with winter vegetables on a gingerbread sauce	39.50
Cut of the day	daily price
a side dish of choice <u>per main course</u> is included	

SIDE DISHES

french fries	7.-
mountain potatoes	8.50
vegetables	7.-
Spätzli	7.-
sauerkraut	7.-

VEGAN / VEGETARIAN

Polenta with roast celeriac pomegranate and kale (vegan)	29.50
ovenroast cauliflower with hummus	29.50
vegan cheese and pumpkin mash (vegan)	
Spätzli with cheese sauce (vegetarian)	28.50
with crispy onions and apple compote	

FISH

daily fish	36.-
beer battered perch filets with house mayonnaise	35.-

per main course one side dish is included

KINDERMENÜ

Chicken Nuggets with french fries	4 Stk 12.- 6 Stk 16.-
beer battered perch filets with french fries	3 Stk 12.- 5 Stk 16.-
butter Spätzli with apple compote	12.-

DESSERT

mini dessert in the glass	6.-
homemade meringue with chestnut vermicelli and double cream	13.50
homemade cheesecake with cassis-ginger sauce	12.50
daily dessert	daily price
scoop of ice cream	5.-

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to give you advice about allergens contained in our dishes. Please ask the head waiter.

MEAT: SWITZERLAND || FISH: changing FAO 27/37/CH || PERCH: EE/PL/RU/KAZ || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU