

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar Fr. 25.50
mild, mittel oder pikant

Reh- Tartar Fr. 22.50
*mariniert, geräuchert, Sauerrahm
Randen- Sorbet*

Karotten- Tartar Fr. 19.50
aus geschmorten Karotten

Geräuchertes Züngli Fr. 17.50
fein aufgeschnitten, Zwiebel- Chutney

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe Fr. 11.50

Gemüse - Crèmesuppe Fr. 9.80

Fasanen Kraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 12.50

Salate

Kalbs Leberli Salat Fr. 21.50
bunter Blattsalat mit gebratener Kalbsleber

Bunter Blattsalat Fr. 9.80

Gemischter Salat Fr. 13.50
aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

Nüsslisalat Chef Fr. 17.00
*mit Speck, Ei und Croutons
Salatsaucen nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Räucher- Kartoffeldressing*



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Kalb (Lunge und Herz) mit Gemüsewürfel in Rotwein Kartoffelstock	Vorspeise Fr. 16.50
	Hauptgericht Fr. 27.50
Milken gebraten auf Pilz Ragout Laugen- Galetten	Vorspeise Fr. 21.50
	Hauptgericht Fr. 36.50
«Chuttle» Oberländer Art (in Weissweinsauce) Tessiner Art (in Tomatensauce) Salzkartoffeln	Vorspeise Fr. 15.50
	Hauptgericht Fr. 27.50
«Nierli vom Chalb» in Senf- Sherrysauce Tessiner- Rahmpolenta	Vorspeise Fr. 19.50
	Hauptgericht Fr. 35.00
Kalbs- Kopf im Knusper Mantel Tessiner Rahmpolenta	Vorspeise Fr. 19.50
	Hauptgericht Fr. 30.50
geräuchertes Züngli Dörrbirnen Rohschinken- Ravioli	Vorspeise Fr. 21.50
	Hauptgericht Fr. 35.50



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Fischgerichte

Saiblingfilet gebraten **Fr. 49.50**
Radieschen, Bärlauch **Fr. 44.50**
Rahmnudeln *klein*

Forellenfilet mit Pilzen **Fr. 46.50**
gedünstete Pilze **Fr. 41.50**
Tessiner Rahmpolenta *klein*

Vegetarische Hauptgerichte

Gärtnerinnen Teller **Fr. 38.00**
ein Traum für alle Gemüsefans
mindestens 12 verschiedene Gemüse
alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze
und mini Rösti runden dieses Gericht ab

Thai- Curry- Nudeln
in roter Kokos- Currysauce **Fr. 34.50**
Gemüstreifen

Igel- Stachelbart- Pilz **Fr. 48.00**
mariniert und gebraten
Ofen-Gemüse und- Kartoffel



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Unsere Hausspezialitäten

Fasan- Brust aus Teufen **Fr. 49.00**
mit Pilzen und Portwein Jus
Polenta

Wagyu - Rinds -Hohrückendeckel

Sous vide gegart, kurz gebraten

Inkl. 1 Beilage nach Wahl **Fr. 49.50**

Cordonbleu „Maison“

gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 35.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse **Fr. 30.50**
Pommes frites*

Kalbshackbraten mit Morchelsauce

hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 42.50**
aus magerem Kalbfleisch. **Fr. 37.50**
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur
Spätzli

Entrecôte vom Hochlandrind (aus Bauma)

geschmolzene Tomaten **Fr. 59.00**
Tessiner Rahmpolenta

«Nidel- Blätz»

Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken **Fr. 48.50**
Nudeln

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 5.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Burger

Wild Burger «Klassik» **Fr. 32.50**
im Bun,
Zwiebel- Chutney, BBQ- Sauce, Wachtel- Spiegel- Ei

Chicken- Burger **Fr. 29.50**
Geflügel- vom Esterli im Bun
Karotten- Chutney. Apfel- Ingwersauce, Wachtel- Spiegel- Ei

zu allen Burger servieren wir Ihnen Pommes frites*

Geschnetzeltes

Wasserbüffel- Ragout **Fr. 39.00**
in Steinpilzsauce
Spätzli

Kalbsleberli «ZunftHaus» **Fr. 42.50**
Zwiebel, Knoblauch und Kräuter *klein* **Fr. 37.50**
Rösti

Rindsfilet «Stroganoff» **Fr. 47.00**
Reis *klein* **Fr. 42.00**

Kalb in Pilzrahmsauce **Fr. 45.50**
Rösti *klein* **Fr. 40.50**

Schwein in Whisky- Senfsauce **Fr. 31.00**
Nudeln *klein* **Fr. 27.00**

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 5.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

So Individuell wie Sie!

A la Carte

<i>Preis in Fr. ca.</i>	<i>100 gr.</i>	<i>150 gr.</i>	<i>200 gr.</i>	<i>Jede weitere 50 gr.</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>39.50</i>	<i>48.00</i>	<i>56.50</i>	<i>+8.50</i>
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	<i>27.00</i>	<i>34.50</i>	<i>42.00</i>	<i>+7.50</i>
<i>Schweins- Schnitzel</i>	<i>16.00</i>	<i>19.50</i>	<i>23.00</i>	<i>+3.50</i>
<i>Forellenfilet</i>	<i>21.50</i>	<i>28.50</i>	<i>35.50</i>	<i>+7.00</i>

Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen

*-Sauce Bearnaise
-Morchel- Sauce*

-Kräuter-Butter

Beilagen:

<i>-Nudeln 6.00</i>	<i>-Spätzli 6.50</i>	<i>-Pommes frites* 6.50</i>
<i>-Reis 6.00</i>		<i>-Laugen-Terrine 7.00</i>
<i>-Rahm Polenta 6.50</i>	<i>-Rösti 7.50</i>	<i>-Kartoffel-Stock 6.50</i>

Gemüse und Salate:

<i>-Ein Gemüse 5.50</i>	<i>-Kleines Gemüse 9.50</i>	<i>-Gemüse garnitur 16.50</i>
-----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

*-Salat garnitur
13.00*



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat *Fr. 27.00*
mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce
auf Blattsalatbeet

Pouletsalat Aurora *Fr. 28.50*
mit pikanter Cocktailsauce

Wasserbüffel- Roastbeef- Carpaccio *Fr. 32.50*
mit seinem Mozzarella

Salatteller mit Ei *Fr. 20.50*

Unsere Cervelats sind vom Highlandhof Scherer/Burch Bauma

Wurstsalat	<i>einfach</i>	<i>Fr. 15.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 22.50</i>

Wurstkäsesalat	<i>einfach</i>	<i>Fr. 18.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 25.50</i>

Rinds- Tartar mild, mittel oder pikant Toast	<i>Gross</i>	<i>Fr. 37.50</i>
	<i>Klein</i>	<i>Fr. 25.50</i>

Reh- Tartar mariniert, geräuchert, Sauerrahm	<i>Klein</i>	<i>Fr. 21.50</i>
	<i>Gross</i>	<i>Fr. 38.00</i>

Karotten- Tartar aus geschmorten Karotten Toast	<i>Klein</i>	<i>Fr. 19.50</i>
	<i>Gross</i>	<i>Fr. 34.00</i>



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »