

## 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

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



« 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** **Fr. 34.50**  
in roter Kokos- Currysauce  
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

**Chícken- 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** *einfach* *Fr. 15.50*  
*garniert* *Fr. 22.50*

**Wurstkäsesalat** *einfach* *Fr. 18.50*  
*garniert* *Fr. 25.50*

**Rinds- Tartar** *Gross* *Fr. 37.50*  
*mild, mittel oder pikant* *Klein* *Fr. 25.50*  
Toast

**Reh- Tartar** *Klein* *Fr. 21.50*  
*mariniert, geräuchert, Sauerrahm*

*Gross* *Fr. 38.00*

**Karotten- Tartar** *Klein* *Fr. 19.50*  
*aus geschmorten Karotten* *Gross* *Fr. 34.00*  
Toast



« 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 (\*). »