

## 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

**Bouillon mit Mark** *Fr.* 12.00

## 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*

*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*

*Currybutter überbacken*

*Reis*

*klein*

*Fr. 49.50*

*Fr. 44.50*

### *Forellenfilet mit Pilzen*

*gedünstete Pilze*

*Tessiner Rahmpolenta*

*klein*

*Fr. 46.50*

*Fr. 41.50*

## Vegetarische Hauptgerichte

### *Gärtnerinnen Teller*

*ein Traum für alle Gemüsefans*

*mindestens 12 verschiedene Gemüse*

*alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze*

*und mini Rösti runden dieses Gericht ab*

*Fr. 38.00*

### *Thai- Curry- Nudeln*

*in roter Kokos- Currysauce*

*Gemüstreifen und Pilze*

*Fr. 34.50*

### *Kürbis- Kartoffel- Gnocchi*

*mit frittierten Pilz- Nuggets*

*Fr. 38.00*



« 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 (\*). »

## Unsere Hausspezialitäten

### ***Cordonbleu „Maison“***

*gefülltes Schweinsschnitzel,  
mit Rohschinken, Salbei und Käse  
Pommes frites\**

*klein*

***Fr. 37.50***

***Fr. 32.50***

### ***Kalbshackbraten mit Morchelsauce***

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

*klein*

***Fr. 42.50***

***Fr. 37.50***

### ***Hohrückensteak vom Baumer Hochlandrind***

*Kräuterbutter  
Pommes frites\**

***Fr. 59.00***

### ***«Nidel- Blätz»***

*Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken  
Dinkel Nudeln*

***Fr. 48.50***

*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

### *Rinds- Burger «Klassik»*

*Fr. 32.50*

*im Bun,*

*Zwiebel- Chutney, BBQ- Sauce, Wachtel- Spiegel- Ei*

### *Pilz- Burger*

*Fr. 32.50*

*im Bun,*

*Orangen- Dip, Apfel- Chutney*

*zu allen Burger servieren wir Ihnen Pommes frites\**

## Geschnetzeltes

### *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. 31.50*

*Dinkel Nudeln*

*klein*

*Fr. 27.50*

### *Hirsch in roter Currysauce*

*Fr. 41.00*

*Reis*

*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*

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

### *Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen*

-Sauce Bearnaise  
-Morchel- Sauce

-Kräuter-Butter

### *Beilagen:*

-Dinkel Nudeln	7.00	-Spätzli	6.50	-Pommes frites*	6.50
-Reis	6.00			-Laugen-Terrine	7.00
-Rahm Polenta	6.50	-Rösti	7.50	-Kartoffel-Stock	6.50

### *Gemüse und Salate:*

-Ein Gemüse	-Kleines Gemüse	-Gemüse garnitur
5.50	9.50	16.50



« 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 (\*). »

-Salatgarnitur

13.00

## Kalte Teller

### *Siedfleisch - Salat*

*Fr. 27.00*

mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce  
auf Blattsalatbeet

### *Pouletsalat Aurora*

*Fr. 28.50*

mit pikanter Cocktailsauce

### *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 (\*). »