

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 - Cremesuppe *Fr.* 11.50

Gemüse - Cremesuppe *Fr.* 9.80

Fasanen- Kraftbrühe mit Wachtel- Ei *Fr.* 14.50

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

Nüssli Salat «Chef» *Fr.* 17.50
Mit Speck, Ei und Crouton

Salatsaucen: Französisch, Italienisch, 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

Rinds- Markbein Vorspeise **Fr. 15,00**
Im Ofen gebacken, serviert mit Salz

«Grick» vom Gitzì Vorspeise **Fr. 16.50**
(Lunge und Herz)
mit Gemüsewürfel in Rotwein
Kartoffelstock Hauptgericht **Fr. 27.50**

Milken gebraten Vorspeise **Fr. 21.50**
auf Pilz Ragout
Laugen- Galetten Hauptgericht **Fr. 36.50**

«Chuttle»
Oberländer Art (in Weissweinsauce) Vorspeise **Fr. 16.50**
Tessiner Art (in Tomatensauce)
Salzkartoffeln Hauptgericht **Fr. 29.50**

«Nierli vom Chalb» Vorspeise **Fr. 19.50**
in Senf- Sherrysauce
Tessiner- Rahmpolenta Hauptgericht **Fr. 35.00**

Kalbs- Kopf im Knusper Mantel Vorspeise **Fr. 19.50**
Tessiner Rahmpolenta Hauptgericht **Fr. 30.50**

geräuchertes Züngli Vorspeise **Fr. 21.50**
Dörrbirnen Hauptgericht **Fr. 35.50**
Rohschinken- Ravioli



« 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*
Currybutter überbacken *klein* *Fr. 44.50*
Reis

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

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 und Pilze

Pilz- Ragout *Fr. 38.00*
mit Schweizer Zuchtpilzen aus der Region
im Kartoffelstock- Ring



« 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“ **Fr. 38.50**
gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 33.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites*

Kalbhackbraten mit Morchelsauce **Fr. 44.50**
hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 39.50**
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur, Spätzli

Hohrückensteak vom Wasserbüffel **Fr. 59.00**
Kräuterbutter
Pommes frites*

«Nidel- Blätz» **Fr. 49.50**
Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Dinkel Nudeln

Rinds- Siedfleisch vom Natura Beef **Fr. 32.50**
Bratkartoffeln
Zusätzlich mit Markbein + **Fr. 10.00**

Wildschwein- Knusper- Schnitzel **Fr. 44.50**
Pommes frites*

Aufpreis Saison Salat anstelle Beilage **Fr. 5.00**
Aufpreis Gemüse anstelle Beilage **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**

Geschmetzeltes

Kalbsleberli «ZunftHaus»

Fr. 44.50

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter

klein

Fr. 39.50

Rösti

Rindsfilet «Stroganoff»

Fr. 48.00

Reis

klein

Fr. 43.00

Kalb in Pilzrahmsauce

Fr. 45.50

Rösti

klein

Fr. 40.50

Schwein in Whisky- Senfsauce

Fr. 32.50

Dinkel Nudeln

klein

Fr. 28.50

Aufpreis Saison Salat anstelle Beilage

Fr. 5.00

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage

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>	39.50	48.00	56.50	+8.50
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	28.00	36.00	44.00	+8,00
<i>Schweins- Schnitzel</i>	16.50	20.00	23.50	+3.50
<i>Forellenfilet</i>	21.50	28.50	35.50	+7.00

Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen

*-Sauce Bearnaise
-Morchel- Sauce*

-Kräuter-Butter

Beilagen:

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

Gemüse und Salate:

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

-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

Roastbeef vom Hochlandrind *Fr. 36.00*
Süss- saures Gemüse, Randen Sorbet

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. 22.50*
mariniert, geräuchert, Sauerrahm

Gross *Fr. 38.00*

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



« 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 (*). »

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 (*). »