

VORSPEISEN

Schöfli Salat Blattsalate Gemüsestreifen Kräuter	12
Gebeizter Lachs Dillsenfsauce Toast	19
Lauwarmer Ziegenkäse Feigen Salat	18
Oktopus gebraten Kräuter-Vinaigrette Salat	18
Hirsch Carpaccio Kürbiskernöl Waldpilze	24
Gebratene Herzmilken Senfsauce Salat	20
Riesencrevetten Knoblauch – Olivenöl Salat	23
Rindsfilet Tartare handgeschnitten Salat	Vorspeise 26
(mild, medium oder scharf)	Hauptgericht 38

Wenn nicht anders deklariert,
verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise inkl. MwSt.

SUPPEN

Consommé | Flädli | Schnittlauch 10

Marronicrèmesuppe | glasierte Marroni 12

Schwarzwurzel-Apfel Schaumsüppchen | Apfelchips 14

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	32
Hackbraten Pilzsauce Marktgemüse	33
Mistkratzerli Rosmarinbutter	28
St.Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	18
Cordon-bleu vom Kalb Marktgemüse	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Marktgemüse	40
Schweizer Rindsfilet Grillgemüse Café de Paris	44
Rindsfiletwürfel Stroganoff	42
Lammfilet Rotweinjus Bohnen	42

BEILAGEN:

Kartoffelstock Spätzli Reis lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti Tagliatelle Risotto Saisongemüse	6
frischer Blattspinat Rotkraut	7

FISCH

Fangfrischer Fisch in Butter gebraten
Champagner- oder
Safransauce
mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN:

Kartoffelstock Spätzli Reis lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti Tagliatelle Risotto Saisongemüse	6
frischer Blattspinat Rotkraut	7

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino	18	24
+ Riesencrevetten gebraten	24	36
Randen Gnocchi Birne Gornozola	24	32
Ravioli Steinpilzfüllung zerlassene Butter	28	36
Wild Vegi Teller		32

„Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.“

DESSERT

Cafè Affogato		9
Vanilleglace Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne		11
Lavendel Panna Cotta Mango-Espuma		12
Kaiserschmarren Zwetschgenkompott		16
Schokoladenmousse zartbitter Marronimousse		15
Tonkabohnen Crème brûlée Zimtglace		16
Hagebuttenparfait Birne		12
Schoggikuchen frische Feigen Mandarinsorbet (Wartezeit ca. 20 Minuten)		16
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5.5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5.5
Käseauswahl		16