

Kalte Vorspeisen



Tatar aus Bündner Hirschfleisch Vorspeise Fr. 24.00 Portion Fr. 44.00
*serviert mit gebackenen Kürbischips
dazu Toast und Butter*

Fasanenterrine mit Portweifeigen Fr. 19.00
*serviert mit Waldorfsalat
und Preiselbeerschaum*

Nüsslisalat mit Ei und Wachtelei Fr. 15.00

Bunte Blattsalatcreation mit gerösteten Pinienkernen Fr. 10.50

Warme Vorspeisen



Gebratene Entenleber auf sautierten Steinpilzen Fr. 27.00
serviert mit hausgemachtem Brioche

Gebratener Baby-Langusten Schwanz Fr. 26.00
auf pikanten Tagliatelle

Weinbergschnecken nach Burgunder Art Fr. 14.00



Suppen



Ottoberger Rieslingsuppe

Spezialität des Hauses

Fr. 13.00

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube

serviert mit knusprigen Nüssen

Fr. 11.00

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädlistreifen

Fr. 9.50

HAUPTGERICHTE



Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten

serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

Fr. 39.00

Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Trockenreis

«nach Wahl pikant oder sehr pikant»

Fr. 46.00

Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Blauburgunderconfit

serviert mit kleinem Gemüse und Pommes Williams 130g Fr. 39.00 / 200g Fr. 59.00

Entrecôte double mit Sauce Café de Paris gratiniert pro Person Fr. 49.00

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Pommes frites



Rehrücken nach alter Tradition ab 2 Personen **pro Person** Fr. 59.00

Garniert mit gefülltem Apfel und Rotweinbirne.

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni.

Rehschnitzel an Wildrahmsauce Fr. 46.00

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Maroni und einen mit Preiselbeeren gefüllter Apfel.

Verschiedene Beilagen von unseren Wildgerichten «Veggie»

serviert an sämigen Pilz-Rahmnudeln

Fr. 30.00

Rehgeschnetzeltes «Weinberg»

dazu servieren wir Ihnen Spätzli und eine Rotweinbirne

Fr. 39.00

Rehpfeffer nach Jäger Art

Fr. 36.00

Kräftiger hausgebeizter Rehpfeffer ohne Knochen.

Die gebratenen Silberzwiebeln, frischen Eierschwämme und Brotcroutons
geben diesem Gulasch die ganz besondere Note!

Als Beilage servieren wir Ihnen Spätzli, Rotkraut und einen Preiselbeer-Apfel.

Eglifilets im Weinteig gebacken

Fr. 37.00

mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste

pro Person Fr. 55.00

serviert mit Dampfkartoffeln und Blattspinat



Fleisch und Fischherkunft:

Schweiz/ Kalb, Rindfleisch und Wildfleisch Südamerika/ Rindfleisch
U.S./ Rindfleisch Irland/Rindfleisch Österreich / Wildfleisch
Schweiz und Binnenfischerei/ Flussbarsch (Egli)
Atlantik/ Langusten Schwanz

An Sonntagen und Feiertagen kann es sein, dass wir aus Küchentechnischen Gründen eine reduzierte Speisekarte anbieten müssen.

DESSERTKARTE



<i>Meringue mit Rahm</i>	Fr. 8.50
<i>Meringue mit Glace</i>	Fr. 11.00
<i>Frische Ananas nature</i>	Fr. 9.50 mit Kirsch oder Rahm Fr. 12.00
<i>Eiscafe Brasil</i>	Fr. 12.50
<i>Espresso Affogato</i>	Fr. 7.50
<i>Zitronensorbet Wodka</i>	Fr. 12.00
<i>Apfelsorbet mit Thurgados</i>	Fr. 13.00
<i>Hausgemachtes Caramelkoepli mit Rahm</i>	Fr. 9.50
<i>Souffle Glace mit Grand Marnier</i>	Fr. 13.00
<i>Winzersorbet mit Grappa</i>	Fr. 13.00
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	Fr. 12.50



DESSERTKARTE



<i>Frappé Aromen nach Wunsch</i>	Fr. 10.00
<i>1 Kugel Glace</i>	Fr. 3.50
<i>Rahmzuschlag</i>	Fr. 1.50

GLACE AROMEN:

***Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Stracciatella,
Zitronen-, Apfel-, Blutorange-, Zwetschgen und Traubensorbet***

**Wir haben auch tägliche Spezialitäten Desserts,
die hier nicht aufgelistet sind im Angebot.**