



Kalte Vorspeisen



Beefsteak Tatar aus Bio-Rindfleisch Vorspeise Fr. 24.00 Portion Fr. 46.00
dazu Toast und Butter

Carpaccio vom Hirschrücken Fr. 25.00
Kürbisconfit | Parmesan | Stangensellerie

Bunter Herbstsalat mit gerösteten Pinienkernen Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Ei und Wachtelei Fr. 15.00

Warme Vorspeisen



Trüffel-Tagliarini Fr. 26.00
Frischer schwarzer Trüffel an cremigen feinen Rahmnudeln

Gebratener Baby-Langusten Schwanz Fr. 30.00
auf pikanten Tagliatelle

Weinbergschnecken nach Burgunder Art Fr. 15.00



Suppen



- Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli*** Fr. 10.50
- Ottoberger Rieslingsuppe*** Fr. 13.00
Spezialität des Hauses
- Kräftige Wildkraftbrühe*** Fr. 15.00
Gemüseperlen | pochiertes Wachtelei

HAUPTGERICHTE



- Winzergeschnetzeltes vom Kalb- und Schweinefleisch***
An sämiger Paprikarahmsauce mit Trauben, Champignons und Erbsen
serviert mit knuspriger Butterrösti Fr. 38.00
- Zarte Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten***
serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites Fr. 48.00
- Rindsfiletgoulasch Stroganoff «pikant»*** Fr. 51.00
nach Wahl mit Reis oder mit knuspriger Butterrösti



«French Steak»

Fr. 48.00

*aufgeschnittenes Entrecôte an spezieller Kräuterbuttersauce medium gebraten
serviert mit kleinem Gemüse und Pommes frites*

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

pro Person Fr. 62.00

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Pommes frites

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

Rehrücken nach alter Tradition ab 2 Personen

pro Person Fr. 63.00

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 Preiselbeer-Apfel.

Rosa gebratenes Hirschs-Entrecôte an Preiselbeer-Pfeffersauce

Als Beilage servieren wir Ihnen Schupfnudeln und Rosenkohl

Fr. 45.00

«Veggie»

Fr. 34.00

Verschiedene Beilagen von unseren Wildgerichten

Rehgeschnetzeltes «Weinberg»

Fr. 42.00

dazu servieren wir Ihnen Spätzli und eine Rotweinbirne



Rehpfeffer nach Jäger Art

Fr. 37.00

Kräftiger hausgebeizter Rehpfeffer ohne Knochen.

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

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

Eglifilets im Weinteig gebacken

Fr. 42.00

mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce

Gebratene Baby-Langusten Schwänze 2 Stück

Fr. 60.00

auf pikanten Nudeln

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste

pro Person Fr. 57.00

serviert mit Dampfkartoffeln und Blattspinat

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

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

Abzug für kleinere Portionen 5.00

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.

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



DESSERTKARTE



Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 13.00
von extrafeiner Zartbitter-Schokolade	
Frische Ananas nature	Fr. 9.50 mit Kirsch oder Rahm Fr. 12.00
Eiscafé Brasil	Fr. 12.50
serviert mit Kahlua-Liquer und Cafésauce	
Coupe Dänemark	Fr. 13.00
Espresso Affogato	Fr. 7.50
1 Kugel Sorbet Colonel	Fr. 9.50
1 Kugel Apfelsorbet mit « Thurgados »	Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelkoepfli mit Rahm	Fr. 10.50
1 Kugel Winzersorbet mit Grappa	Fr. 9.50
1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur	Fr. 9.00
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
1 Kugel Glace	Fr. 3.50
Rahmzuschlag	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.**