



Vorspeise

Bunter saisonaler Blattsalat mit gemischten gerösteten Kernen *
9.00

Nüsslisalat mit Sprossen, Speck, Croûtons und Ei *
14.00

Saisonaler Blattsalat mit Baumnüssen und warmem Ziegenkäse
15.00

Pastetli mit Waldpilzen an einer Zitronengrassauce
oder Kräuterrahmsauce
17.50 / 26.50 als Hauptspeise

Kürbiscrèmesuppe
(aus Potimarron-Kürbis vom Brunnenhof Metzleren)

9.00

* Salatdressing französisch oder italienisch nach Wahl

Für unsere Kleinen

Kinderteller vegetarisch *
10.00

Kinderteller mit Fleisch oder Fisch *
13.00

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.



Vegetarische Gerichte

Kichererbsenbällchen an Kräutersauce (Kokosmilch)
mit schwarzer Polenta-Schnitte und grünen Erbsen (vegan)
28.00

Risotto mit frischen Waldpilzen
26.00

Bunter Herbstteller
Hausgemachte Butterspätzli mit Rotkraut, Marroni, Früchten,
Rosenkohl, Waldpilzen und Preiselbeeren
28.00

Fleischgerichte

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)
30.00

Gebratenes Lammhüftli mit einer Pfefferminzsauce
dazu neue Bratkartoffeln und Marktgemüse
(vom Lamm aus irländischer Freilandhaltung)
35.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet
(vom Schweizer Freilandrind/Jenzer-Natura-Qualität)
42.00

Wildschwein-Bratwurst
an einer feiner Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti
(aus der Jagd von Stachel Blauen)
23.00

Wildschwein-Haxe
an einer Hagenbutten-Sauce mit Butterspätzli, Rotkraut und Marroni
(aus der Jagd von Stachel Blauen)
31.00



Rehpfeffer
mit Butterspätzli und köstlicher Herbstgarnitur
(aus der Jagd von Stachel Blauen)
36.50

Rehschnitzel
mit Rotkraut, Marroni und Eierschwämmli-Risotto
(aus der Jagd von Stachel Blauen)
42.50

Fischgerichte

Gebrautes Bio-Forellenfilet à la meunière
mit Salzkartoffel und Blattspinat
(von der Biofisch-Zucht Flückiger, Uerkheim/Aargau)
36.00

Gebrautes Lachssteak an einer Kaffir-Zitronensauce
dazu Risotto mit Waldpilzen
(Swiss Lachs aus Zucht in Lostallo/Graubünden)
34.00

Fettuccine alla Vodka mit Black-Tiger-Crevetten und Gemüse
(Bio-Zucht aus Zucht in Vietnam)
34.00