

SALATE UND VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei... **14.00**

Gemischter Salat...**12.50** - Kleiner gemischter Salat ...**10.00**

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit Toast und Butter...**15.00** – Hauptgang Portion...**22.00**

Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Hasenrückenfilet, Granatapfel,
gerösteten Pinienkernen an Sherry-Walnussdressing... **16.00**

Hirsch Carpaccio im Kräutermantel mit Kürbis Chutney
und gehobeltem Parmesan ... **18.00**

KALTE GERICHTE

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer nach Chef Art,
angemacht mit Französischer Sauce...**16.50**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei... **18.50**

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons... **10.00**

Küttiger Weissweinsuppe mit Gemüsewürfel und Rohschinkengrissini...**12.50**

Rindskraftbrühe mit Pistazienklösschen und Sherry... **12.00**

UNSERE HAUSKLASSIKER

Alpen Beefburger medium gebraten (200g) mit Cole Slow, gebratene Zwiebel,
Bergkäse und Speck dazu Pommes Frites...**30.00**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter...**28.00**
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck,
garniert mit Pommes Frites...**24.00**

TEIGWAREN / VEGETARISCHES

Hausgemachte Capuns gefüllt mit Wildschweinschinken,
Bündnerfleisch und Salsiz mit Bouillon und Rahm im Ofen gedünstet...**25.00**

Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, Knoblauch und Kräutern...**25.00**

Spaghetti mit Blattspinat, Birne, Gorgonzola und Baumnüssen ...**24.00**

Vegetarische Herbstsymphonie mit Eierschwämmen, Maroni,
Rosenkohl, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren, Trauben und Spätzle ... **27.50**

FLEISCH GERICHTE

Fitnessteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust
serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**32.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Swiss Prime Rindsentrecôte (200 gr.) und Markbein vom Grill
mit warmer Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes Frites... **46.00**

Aus Zofinger Jagd von der Jagdgesellschaft Hubertus:

Hausgebeizter Rehpfeffer nach Jäger Art garniert mit Eierschwämmen,
Speck und Perlzwiebeln dazu Preiselbeeren, Rotkraut
und Spätzle...**36.00** – Kleine Portion...**30.00**

Klassische Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu frische Feigen, Rotkraut,
Preiselbeerbirne und Kartoffel-Mandelbällchen... **44.00**

FISCH GERICHTE

Altbüroner Eglifilets sanft gedünstet mit Kräuter-Weissweinsauce
mit Blattspinat und Reis...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Prosecco Sauce
und blaue Kartoffeln...**38.00**

Jumbo Krevetten vom Grill mit Thymian Beurre Blanc
Grillgemüse und Chilinudeln...**44.00** – Kleine Portion...**34.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.
BEACHTEN SIE UNSERE FLEISCHDEKLARATION**

DESSERTS

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Wählen Sie Ihren Favoriten

Coupe Nesselrode...**13.50**

(Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm)

Mini Coupe Nesselrode...**10.50**

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Schlagrahm...**12.50**

Panna Cotta mit hausgemachten Heidelbeer-Birnenkompott...**11.50**

„Schokoladenduett“,

warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait

Mango und Himbeercoulis...**13.50**

Vermicelles mit Rahm...**CHF 12.00**

Mini Vermicelles mit Rahm...**CHF 9.50**

Kürbiskernparfait mit Rotweinzwetschgen...**12.50**

„Kein Dessert“

Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts

für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.00**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**

Kleine Portion...**10.00**

mit Kirsch...**+2.50**

Käsetrilogie mit Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**