



Herbstspeisekarte

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison mit Hausdressing <i>Salade verte de saison avec vinaigrette maison</i>	10.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Salade mêlée de saison avec vinaigrette maison</i>	11.50
Nüsslisalat mit Speck vom Freilandsäuli, Ei, Walnussöl-Dressing und Croutons <i>Salade de mâche aux lardons, croûtons, œuf avec vinaigrette à l'huile de noix</i>	18.50 Hauptgang 28.50
Herbstsalat mit Trockenfleisch vom Wildschwein Nierstück, marinierten Champignons und Tête de Moine en Girolle an Walnuss-Dressing <i>Salade d'automne avec aloyau de sanglier séché, champignons, tête de moine en girolle et vinaigrette à l'huile de noix</i>	19.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Tartare de bœuf maison servi avec pain grillé et beurre</i>	18.50 Hauptgang 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature ou au sherry</i>	9.00
Kürbis-Currysuppe mit Quitten-Kürbis-Chutney gefüllte Eclair <i>Soupe de potiron et curry avec un éclair au chutney de coing et potiron</i>	11.50
Steinpilzcremesuppe mit geräucherte Entenbrust Crostini <i>Crème de bolet servie avec magret de canard fumé sur crostini</i>	12.50

Hauptgerichte

«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Saucisse de veau aux oignons et Rösti</i>	24.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Emincé de veau avec sauce aux champignons et rösti</i>	36.50
Paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb nach Schützenhaus Art serviert mit Preiselbeeren und Pommes frites <i>Escalope de veau «viennoise» avec airelles et pommes frites</i>	39.50 kl. Port. 31.50
Paillard vom regionalem Kalb auf Risotto mit Steinpilzen und Kalbsjus <i>Paillard de veau de la région et son risotto aux bolets et jus de veau</i>	39.50
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) Bordelaisekruste, Rotweinjus dazu Streichholzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filet de bœuf « Irish Angus » avec croûte Bordelaise, jus au vin rouge, pommes allumettes et légumes</i>	49.50
Seeteufel und Jakobsmuschel Eintopf mit Weissein-Champignonsauce dazu Kartoffeln und Gemüse <i>Filet de lotte et coquille St. Jacques en Fricassé, sauce vin blanc et champignons avec pommes de terre et légumes</i>	42.00

Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR, Reh AUT, Ente FR,
Seeteufel IR, Jakobsmuschel ARG, Lachsforelle NOR
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA



Herbstspeisekarte

Von Montag bis Samstag:

wechselnder Mittagsteller*

19.50

Sonntagsbraten*

28.50

**Es het solang`s het.*

Vegetarische Gerichte

«Spaghetti all'arrabbiata» pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spaghetti à la sauce tomates épicé et olives</i>	24.50
Risotto serviert mit Steinpilzen, Kürbis und Schnittlauch <i>Risotto aux cèpes, potiron et ciboulette</i>	29.50
Hausgemachte Gnocchi auf Rahmwirsing mit Rotweibirne, Patisson und Marroni <i>Gnocchi fait maison sur choux frisé a la crème, poire vin rouge, patisson et marron</i>	29.50

Herbstgerichte

Geröstete ausgebeinte mit Grappa Trauben gefüllte Wachtel an Jus dazu Dauphine Kartoffeln und Marktgemüse <i>Caille rôti et farci avec raisin à la Grappa, pommes dauphines et légumes du marché</i>	39.00
Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Civet de chevreuil à l'ancienne avec garniture d'automne et spätzli au séré</i>	39.50
Rehmedaillons mit Weinbirne-Wildsauce, Quarkspätzli und Herbstgarnitur <i>Médailon de chevreuil, sauce gibier avec poir au vin, spätzle au séré et garniture automne</i>	44.50
Sautierte Lachsforellenfilet auf Wirsing mit Riesling Beurre Blanc und Schlosskartoffeln <i>Filet de truite saumonée sur choux frisé, avec beurre blanc au Riesling et pommes de châteaux</i>	40.00

« Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergien. »

Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR, Reh AUT, Ente FR,
Seeteufel IR, Jakobsmuschel ARG, Lachsforelle NOR

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA


Natura-Qualität
Familientradition seit 1898