




WINTERKARTE

Täglich von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Croutons	  	13.-
Tagessuppe		10.-
Gartenbowl verschiedene gemischte Salate	 	12.-
Nüsslisalat mit Hausdressing		13.50
1. mit Ei und Croutons		+ 1.-
2. mit Ei und Speck, Croutons		+ 2.-
3. mit Pilz, Nüssen, Trauben, Croutons		+ 3.-

SAISONALES

«Rehgeschnetzeltes»	42.-
Rahmsauce, Spätzle, Rotkohl, Rotwein Birnen mit Preiselbeeren, Pilz und Maroni	
«Herbst Teller»	36.-
mit viel Gemüse vom Markt z. B.: kleines Kürbissuppe, Spätzle, Rotkohl, Rotweibirnen mit Preiselbeeren, Maroni, Pilze	
Spätzle Pfanne	32.-
mit Maroni, Herbstgemüse, gratiniert mit Käse	

KLASSIKER AUS DER KÜCHE

Schweins Cordon bleu	35.-
mit Raclette Käse und Beinschinken dazu ländliche Pommes Frites und Herbst Gemüse	
«Jenzer» Kalbsbratwurst	29.-
mit Rösti und Zwiebelsauce	
G` Hacktes mit Hörnli und Apfelmus	29.-
Bauern Rösti	28.-
mit Speck, Raclette Käse, Birne und Trauben dazu ein Spiegelei	
Portion ländliche Pommes Frites	8.-

KNUSPRIGES AUS DEM OFEN

Garten-Pinsa	21.-
Hefeteig-Pinsa mit Sugo, Mozzarella, Herbstgemüse, Schalotten und Kürbispesto, Rucola	
Saison-Walk	24.-
Hefeteig-Pinsa mit Ricotta, Butternut Geräuchertem Lachs und Kürbispesto, Rucola	
Land-Chuchi	24.-
Hefeteig-Pinsa mit Sugo, Landrauchschinken, Schalotten, Ricotta und Kürbispesto	
Herbst-Pinsa	26.-

wöchentlich wechselnde Pinsa mit verschiedenen Zutaten – absolut saisonal.
Essen Sie beim Saisonessen

APÉROZYT

Pinsa Nature	15.-
mit Olivenöl, Salz & Rosmarin	

Dazu empfehlen wir Ihnen einen feinen Wein aus unserem Keller.
Oder darf`s doch ein Bier aus der Region sein?