

## Speisekarte Herbst

(11.30 – 13.30 Uhr)



<b>Tagessalat</b>	CHF 4.20
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 7.90
<b>Tagessuppe</b>	CHF 5.50
***	
<b>Nüssli-Salat</b> Speck, Croûtons, Ei	CHF 10.50
<b>«Empfehlung der Küche» Hausgeräucherter Lachs</b> 140g Räucherlachsscheiben, Toastbrot, Butter, Meerrettich, Zwiebeln	CHF 15.50
<b>Käsespätzle</b> Röstzwiebeln, hausgemachter Apfelmus	CHF 19.50
<b>Hirschpfeffer</b> Rotkraut, Butterspätzli, Maroni	CHF 28.50
<b>Weisswein-Risotto</b> gebratene Steinpilze, Parmesan, Cherrytomaten	CHF 24.50
<b>Hirsch-Schnitzel</b> Wildsauce, Kroketten, Speck-Rosenkohl	CHF 32.50



## Speisekarte Herbst

(11.30 – 13.30 Uhr)

### Wildschwein-Bratwurst

Butterrösti, Zwiebelsauce

CHF 23.50

### Schnitzel «Wiener Art»

Paniertes Schweineschnitzel,  
Pommes frites, Tagesgemüse

CHF 19.90

### Portion Pommes frites

CHF 7.00

## Für dr kleine Gluscht

(13.30 – 17.00 Uhr)

### Belegte Brötli wahlweise mit

Schinken, Thon, Spargel, Ei, Salami oder Fleischkäse

CHF 4.50

Mit hausgeräuchertem Lachs

CHF 5.50

#### Fleisch / Fisch:

Wenn nichts anders deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch von der Metzgerei Schaad.  
Unser hausgeräucherter Lachs stammt aus Schottland (Aquakultur) und ist Label Rouge zertifiziert.  
Thon: Indischer Ozean. Garnelen: Vietnam.

#### Informationen zu Allergenen:

Wenn Sie Auskunft zu Allergenen oder Unverträglichkeiten benötigen, dann wenden Sie sich bitte an unser fachkundiges Personal.

Preise inkl. MwSt. 7,7%