



## HERBSTSPEZIALITÄTEN

### Salate

---

<b>Nüsslisalat I</b> Mit Speck und Ei an Haus Dressing	<b>16.00 CHF</b>	<b>Herbstsalat I</b> Blattsalat mit Trauben und Nüssen und Balsamico Dressing	<b>12.00 CHF</b>
<b>Nüsslisalat II</b> mit sautierten Riesencrevetten im Speckmantel und Balsamico Dressing	<b>18.00 CHF</b>	<b>Herbstsalat II</b> Blattsalat mit sautierten Pilzen und Balsamico Dressing	<b>12.00 CHF</b>
		<b>Herbstsalat III</b> Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, sautierten Pilzen an Himbeer-Balsamico Dressing	<b>16.00 CHF</b>

*Sauce wählbar aus: französisch / italienisch / Balsamico / Himbeer-Balsamico / Hausdressing*

### Suppen

---

<b>Kürbiscremesuppe</b>	<b>9.50 CHF</b>	<b>Wildrahmsuppe</b>	<b>11.00 CHF</b>
<b>Kraftbrühe</b> mit getrockneten Pilzen und Gemüsestreifen	<b>11.00 CHF</b>	mit Gerste und Gemüsestreifen	

### kaltes Buffet

---

<b>Herbstbuffet</b> Platte mit geräuchertem Fisch (Lachs,Forelle,Makrele), Meerrettichschaum, Haus-Pastete und Terrine mit Cumberlandsauce, Platte mit kaltem Roastbeef und Schweinsbraten, Tartaresauce, diverse gemischte Herbstsalate*	<b>22.00 CHF</b>	<b>Salatbuffet I</b> mit 4-5 versch. Salaten* nach Absprache z.B. Kartoffelsalat / Gurkensalat / Rüebli-salat / Maissalat mit Peperoni / Reissalat mit Curry und Früchten / Tomaten-Bufferlo-Mozzarella	<b>15.00 CHF</b>
		<b>Salatbuffet II</b> Dito Salatbuffet I mit diversen Anti Pasti	<b>20.00 CHF</b>

\* serviert mit Balsamico und französischer Sauce und Partybrot

\* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

\*\* MwSt. für Lieferungen 2.6 %, MwSt. für Personalaufwand 8.1% (Stand 2025)



## Wildgerichte

---

<b>Rehpfeffer nach Grossmutter's Art</b> <b>32.00 CHF</b> mit Beilage* und Wildgarnitur**	<b>Hirschfilet im Rohschinkenmantel</b> <b>45.00 CHF</b> auf Portweinsauce mit Beilage*
<b>Rehgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce</b> <b>39.00 CHF</b> mit Trauben und Dörrfrüchten, Beilage*, Rotkraut und Marroni	<b>Rehrücken am Stück gebraten</b> <b>50.00 CHF</b> auf Wildrahmsauce mit Beilage* und Wildgarnitur**

\* Beilage wählbar aus: hausgemachte Spätzli oder Weissweinsrisotto

\*\*Wildgarnitur: Rotkraut, glasierte Marroni und Rosenkohl

## Herbst-Hits

---

### **Metzgete à discrétion 45.00 CHF**

Rippli, Speck, Blut- und Leberwurst,  
Sauerkraut und Bohnen  
mit Salzkartoffeln

Aufpreis Leberli und Rösti **15.00 CHF**  
(nur in eingerichteten Lokalitäten möglich)

## Dessert

---

<b>Zimtparfait</b> <b>12.00 CHF</b> an Rotweinzwetschgen	<b>Herbstliches Dessertbuffet 20.00 CHF</b> mit 3-4 Desserts nach Wahl: Vermicelles mit Schlagrahm Marroni-Mousse Zimtparfait an Rotweinzwetschgen Vanille- und Zimtglace gebrannte Creme Süssmost Creme Zuger Kirschküssli
<b>Vermicelles</b> <b>9.00 CHF</b> mit Schlagrahm und Vanilleglace	<b>Käseplatte</b> (wird im Menüpreis miteingerechnet) mit div. Hart- und Weichkäse serviert mit Früchten und Feigensenf
<b>gebrannte Creme</b> <b>8.00 CHF</b> mit Schlagrahm	
<b>hausgemachte Marronimousse</b> <b>9.00 CHF</b>	
<b>Süssmost Creme</b> <b>10.00 CHF</b> Mit Zitronensorbet	

\* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

\*\* MwSt. für Lieferungen 2.6 %, MwSt. für Personalaufwand 8.1% (Stand 2025)