



HERBSTSPEZIALITÄTEN

Salate

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

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

Suppen

Kürbiscremesuppe Kraftbrühe mit getrockneten Pilzen und Gemüsestreifen	9.50 CHF 11.00 CHF	Wildrahmsuppe mit Gerste und Gemüsestreifen	11.00 CHF
---	-------------------------------------	---	------------------

kaltes Buffet

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

* 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

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

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

* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

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