



Waidmannsheil



Feinstes Wild vom



Vorspeisen

| | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel und Baumüssen Nüsslersalat | Fr. 16.50 | |
| Sämiges Pilzragout an Weissweinhrahmsauce serviert im Blätterteigkissen | Fr. 16.00 | Fr. 22.00 |
| Pikante Kürbis-Cremesuppe mit einem Hauch von Vanille | Fr. 9.50 | |

Hauptgänge

| | | |
|---|--|-------------------------|
| Zart gebratene Rehschnitzel auf Wildrahmsauce „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse | | *Fr. 37.50 |
| Hirschpfeffer nach Grossvater Art „Anke“-Spätzli und herbstliches Gemüse | | *Fr. 30.50 |
| Rassige Wildsaubratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Kürbis-Kartoffelküchlein | | Fr. 19.50 |
| Gebratener Rehrücken à la mode du patron mit Wildgarnituren, hausgemachten Spätzli und dreierlei Saucen | | Fr. 59.00 pro Person |

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (mindestens 1 Tag vorher)



*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei und Crôutons | Fr. 11.50 |
| Grüner Salat | Fr. 7.50 |
| Gemischter Salat | Fr. 9.50 |
| Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person) | Fr. 18.00 |
| Unsere hausgemachten Saucen; French-, Italienne- und Pommery-Senf-Dressing | |
| Hausgemachte Rindsconsomme nature | Fr. 7.50 |
| mit Mark | Fr. 9.50 |
| mit Flädli, Sherry oder Portwein | Fr. 8.50 |
| Tagessuppe „s’het solangs het...“ | Fr. 6.00 |
| Weinbergschnecken (6 Stk.) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken | Fr. 12.00 |

Vegetarisch

| | |
|--|------------|
| Herbstlicher Gemüseteller mit Kürbis-Kartoffelkühlein | *Fr. 23.00 |
| Spätzligratin mit frischen Pilzen und Käse überbacken | *Fr. 21.00 |
| „Bamja mis Ades“ Linseneintopf mit gebratenem Ziegenkäse (Glutenfrei) | *Fr. 21.00 |
| Alternativ mit Samosas, Indische Gemüsekrapfen (Vegan + Laktosefrei) | |

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Hauptgänge

„Koji-Beef“

Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note
mit hausgemachter Kräuterbutter
Röstikroketten und Gemüsebukett

Fr. 39.50

Feines Rindstatar

mild bis feurig gewürzt,
mit Calvados, Whisky oder Cognac parfümiert
Toast und Butter

Fr. 29.50

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes frites und Gemüsegar nitur

*Fr. 36.00

„Zürigschnätzlets“

Zarte Kalbfleischstreifen an frischer Pilzrahmsauce
Butternudeln

*Fr. 35.00

Schweinscordonbleu

Pommes frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

Schweinschnitzel an frischer Pilzrahmsauce

Butternudeln

*Fr. 24.50

„Kaeng Phanaeng“

Thailändisches Pouletgericht an einer Erdnussauce
Trockenreis
mittel bis feurig gewürzt

*Fr. 24.50

Egliknusperli mit Tartarsauce

Pommes frites **oder** knackigem Blattsalat

*Fr. 29.50

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste

auf asiatischem Gemüse
Trockenreis

Fr. 32.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.