



## Apéro Empfehlungen

<b>Apéro Plättli</b> getrocknete Tomaten, Parmesanwürfel und Oliven		8.5
<b>Petit Chablis AC</b> Domaine La Ferme du Mont, Côte du Rhône, FR Chardonnay	1dl	9
<b>Hugo Light</b> (Alkoholfrei) Kolonne Null, Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze		8
<b>Blanc Cassis</b> Weisswein, Crème de Cassis		8.50

## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> mit Hausdressing		10
<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing		12
<b>Nüssler Salat</b> mit Speck, Baumnüssen und Ei serviert mit Kürbisdressing		15
<b>Grillierter Ziegenkäse</b> auf Apfelsellerriesalat mit Feigenchutney		15
<b>Entenleberterrine</b> mit Feigenchutney und Briochetoast		25
<b>Rindstatar</b> mit Briochetoast	klein   gross	25   35

## Suppen

<b>Hausgemachte Tagessuppe</b>		8
<b>Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyère</b>		12



## Klassiker

<b>Kalbs Cordon bleu</b> mit Pommes frites und Gemüse	42
<b>Moules et Frites</b> Miesmuscheln in Kräuter-Weissweinsauce mit Pommes frites	29

## Fleischgerichte

<b>Hirschpfeffer „Jäger Art“</b> mit Wildbeilagen	37
<b>Grillierte Rehrücken im Kräutermantel</b> mit Wildbeilage und Portweinjus	48
<b>Gebratene Pouletbrust</b> auf Crémant-Kürbisrisotto mit Rotkraut und Pilzsauce	33
<b>Entrecôte</b> mit Café de Paris, Gemüse und Beilage nach Wahl	200 g 42
<b>Filet Rossini</b> Rindsfilet auf Brioche mit Entenleber, Trüffel und Madeirajus Beilage nach Wahl	180 g 59
<b>Rindsfiletwürfel mit Pilzsauce</b> mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse	45

## Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites, Crémant-Kürbisrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spätzle



## Fischgerichte

**Gebatener Zander** 38  
Auf Rotkraut mit Rosmarinkartoffeln und Beurre Blanc

## Vegetarisch

**Crémant-Kürbisrisotto** klein | gross 21 | 28  
mit Kürbiskernen und Kürbisoel serviert mit Belper Knolle

**Gefüllte Portobellopilze mit Auberginenkaviar** 26  
auf Kürbispüree und Mandel-Rosmarinschaum

## Dessert

**Hausgemachtes Crème Brulée gebläut** 8

**Millefeuille mit Baileyscrème und Salzkaramell** 12  
(saisonaler Wechsel)

**Apfeltarte mit Sauerrahmglace** 12

**Käseteller** 18  
Variation von Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse)

## Glacesorten

**Rahmglacen** pro Kugel 4  
Vanille, Caramell, Pistache, Café, Schokolade, Zwetschghe

**Sorbets** pro Kugel 4  
Blutorange, Zitrone, Mango, grüner Apfel, Brombeeren