

## Suppen

Frische Steinpilz-Crèmesuppe Fr. 9.50

Frische Kürbis-Crèmesuppe Fr. 8.00

## Salate

Grüner Salat	klein Fr. 5.00	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 6.00	Fr. 9.00

Nüsslisalat mit Ei Fr. 14.00

Nüsslisalat mit Speck und Ei Fr. 15.00

Nüsslisalat mit lauwarmen Trauben, Pilzen  
und Croûtons an Himbeer Dressing Fr. 16.00

## Wilder Vegi – Teller

Fr. 25.00

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten garniert  
mit Pilzrahmsauce Zuschlag Fr. 3.00

Noch geniessen wir den Spätsommer, doch der Herbst und damit die Wildsaison sind bereits da. Um Sie, werter Gast, kulinarisch an dieser Saison teilhaben zu lassen, haben wir für Sie eine Auswahl von «wilden» Köstlichkeiten zusammengestellt. Unser Wild beziehen wir wenn immer möglich aus dem einheimischen Jagdgebiet.



**Gönnen Sie sich etwas Wildes**

**Weidmanns-Pastetli**

Reh- und Hirschgeschnetzeltes  
mit frischen Pilzen

Fr. 27.00

**Rehgeschnetzeltes**

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl  
und Früchten garniert

Fr. 38.50

**Rehschnitzel an Pilzrahmsauce**

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten garniert

Fr. 40.50

**Hirschschnitzel Pilzrahmsauce**

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten garniert

Fr. 36.00

**Hirsch-Entrecôte an Pfefferrahmsauce**

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten garniert

Fr. 39.50

**Hirsch-Entrecôte Weidmanns Art**

an Pilz- und Preiselbeersauce mit hausgemachten  
Butterspätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und  
Früchten garniert

Fr. 41.50

Ab 2 Personen auf Vorbestellung:

**Rehrücken „Eintracht“ in 2 Gängen serviert: pro Person**

Fr. 52.00

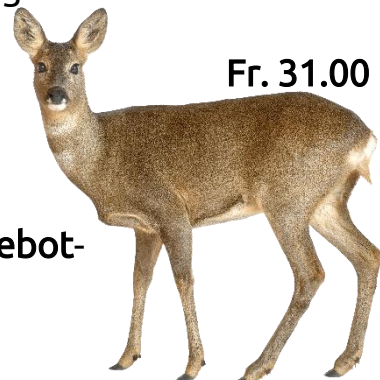
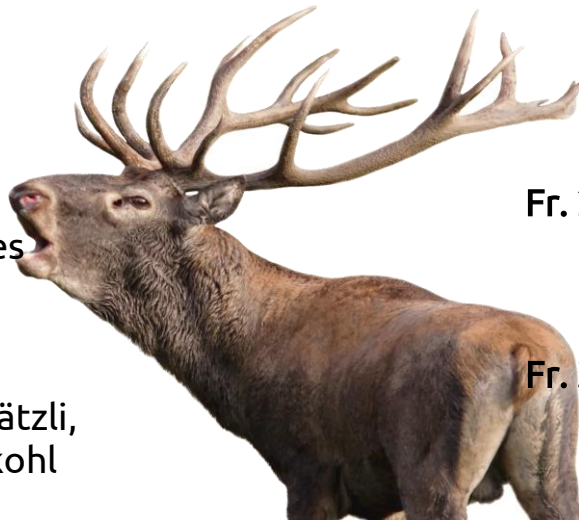
1. Gang Rehrücken Medaillon Pilzrahmsauce  
2. Gang Rehrücken am Stück gebraten, Wildjus  
beide Gänge mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten garniert

**Reh- oder Hirschpfäffer\***

mit hausgemachten Butterspätzli,  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchten  
garniert

Fr. 31.00

\*Fragen Sie nach unserem pfeffrigen Tagesangebot-  
„es het so lang's het“



## **Feines vom Kalb**

Wienerschnitzel  
mit Pommes frites Fr. 35.00

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter  
garniert mit frischen Salaten  
oder frischen Gemüse Fr. 33.00

## **Gluschtig's vom Rind**

Entrecôte Kräuterbutter  
mit Krokette und frischem Gemüse Fr. 36.00

## **Zart's vom Ross**

Rossfilet mit Kräuterbutter  
Krokette und frischem Gemüse Fr. 38.50

## **„Immer guet“ vom Süli**

Schweinschnitzel paniert  
mit Pommes-Frites Fr. 25.50

Schweinssteak Kräuterbutter  
garniert mit frischen Salaten  
oder frischem Gemüse Fr. 29.50

## **Frischi Poulet**

Pouletbrüstli Kräuterbutter  
garniert mit frischen Salaten oder  
mit Pommes Frites Fr. 25.00

## **Vegetarisch**

Gemüseteller mit Krokette Fr. 19.50

Panierte Zucchini  
Pommes-Frites Fr. 22.50

Käseschnitte – mit Ei plus Fr. 1.50 Fr. 20.00

**Unsere Küche ist von 11.30h bis 13.30h  
und von 18.00h bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.  
Sonntag's verwöhnen wir Sie gerne bis 20.00 Uhr**

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.  
Schweins-, Kalbs- und Pouletfleisch stammen aus Schweizer Produktion.  
Rindfleisch, Schweiz/USA/Argentinien. Rossfleisch Frankreich/Argentinien.  
Hirsch, Reh und Gämschi aus hiesiger Jagd oder Europa.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.