

HERBSTDUFT

Vorspeisen

hausgemachte Kürbiscremesuppe  9

Herbstsalat

zartes Rehgeschnetzeltes auf Nüsslisalat
mit Speck, Champignons
und Croûtons an Baumnussdressing 17 | 22

Eierschwämmli auf Toast  17 | 22

Desserts

Vermicelles  7.50 | 9.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles und Vanilleglace 11.50

Apfelchüechli mit Vanilleglace 10.50

dazu empfehlen wir

Klassischen Sauser  3 PRO DL | 12 5DL

Rioja Alaves 2017 - Frias del Val  48
7.5 dl | Crianza | Rioja (Spanien)

Luna Beberide 2020  45
7.5 dl | Godello | Kastilien und León (Spanien)

Hauptspeisen

rosa gebratene Rehrückenmedaillons
auf Eierschwämmli-Sauce 42


zartes Rehgeschnetzeltes
an Galvados-Rahmsauce 36

Ammler Gamspfeffer «Jäger Art» 32

saftiges Kalbssteak
an Pfeffersauce 39

Herbstpizza
mit zartem Reh und Knoblauch 22

Pizza Tarantina
mit hausgemachtem Ragù alla bolognese 22

Herbst-Vegi-Teller 
Blätterteigtöpfchen mit unserer
Eierschwämmli-sauce dazu servieren wir
hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
glasierte Maroni, Williamsbirne 29

Sonnen-Burger
mit feinstem Schweizer Fleisch im Sesambrötchen
mit Käse, Tomate, Speck
und hausgemachter Cocktailsauce 
dazu Country-Potatoes
mit Spiegelei 26
ohne Spiegelei 24

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Zu unseren Wildgerichten servieren wir
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni
und eine Williamsbirne mit Preiselbeeren