

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  52
7.5 dl | Crianza | Rioja (Spanien)

Hauptspeisen


rosa gebratene Rehrückenmedaillons
auf Eierschwämmli-Sauce 42

zartes Rehgeschnetzeltes
an Galvados-Rahmsauce 36

Ammler Gampfeffer «Jäger Art» 32

saftiges Kalbssteak
an Pfeffersauce 39

Herbstpizza
mit zartem Reh und Knoblauch 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 mit Country-Potatoes 24
mit Spiegelei + 2

auch als Vegi-Variante erhältlich 



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