

Wildspezialitäten

	<i>kleine port.</i>	<i>Portion</i>
Tagessuppe <i>Soup of the day / Soupe du jour</i>		Fr.8.--
Bouillon mit Ei <i>Bouillon with egg / Bouillon avec oeuf</i>		Fr.9.--
Grüner Salat <i>Green side salad / Salade verte</i>		Fr.8.50 Fr.10.--
Gemischter Salat <i>mixed side salad / Salade composée</i>		Fr.9.50 Fr.11.50
„Roli's Cörry-Süpli“ mit Kürbis/Curry und Rahm <i>Chef's curry soup with cream and pumpkin Chef's soupe au curry à la crème et aux potiron</i>		Fr.10.50 Fr.13.50
Herbstsalat Blatt-und Nüsslersalat mit Speck und Ei <i>Green salad with bacon and egg / Salade verte au bacon et œuf</i>		Fr.11.50 Fr.14.50
Hirschpfeffer „a la Chef“		Fr.32.50 Fr.37.50
<i>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni</i> <i>Deer ragout with homemade Spätzli, red cabbage Brussels sprouts, Apples, chestnuts</i> <i>Rogout de Cerf aux Spätzli maison, chou rouge choux de Bruxelles, Pommes, châtaignes</i>		
„Wilderer“ - Geschnetzeltes		Fr.32.50 Fr.37.50
<i>Hirsch- und Rehgeschnetzeltes mit feiner Rösti Apfel, Trauben & Marroni</i> <i>Sliced deer with cream sauce fine rösti apple, grapes & chestnuts</i> <i>Émincé de cerf avec à la crème, pomme rösti fine, des raisins et des châtaignes</i>		
Waidmann's Dank !		Fr.36.50 Fr.42.50
<i>Hirschschnitzeli an Wildrahmsauce mit Pilzen</i> <i>Hausgemachte Spätzli Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni</i> <i>deer schnitzel with cream sauce Spätzli, Red Cabbage & Brussels Sprouts, Apple</i> <i>Escalope de cerf à la crème, Spätzli maison, chou rouge et choux de Bruxelles, pomme</i>		
Herbstlicher Gemüse – Teller mit Spätzli u Rahmsauce <i>Vegetable Platte with cream sauce, Spätzli / Assiette de légumes avec sauce à la crème, Spätzli</i>		Fr. 27.50 Fr.31.50

Liebe Gäste:

Unser Fleisch/Forelle/Geflügel/Wild/**Vorderschinken und Fleischerzeugnisse/ kommen aus der Schweiz. Abweichungen werden separat deklariert. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern/innen

Speisekarte

	<i>kleine port.</i>	<i>Portion</i>
Salatteller mit Ei <i>mixed salad plates with egg</i> <i>Assiette de Salade composée avec oeuf</i>	Fr.19.50	Fr.23.50
		
Sturmholz-Teller frittierte Gemüserollen mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat <i>(fried vegetable rolls with tartare sauce and mixed salad)</i> <i>(rouleaux de légumes frits sauce tartare et salade composée)</i>	Fr.24.50	Fr.27.50
Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat <i>Chicken-breast with herb butter and mixed salad</i> <i>Filet de poulet au beurre d'herbes et salade composée</i>	Fr.24.50	Fr.27.50
Fischknusperli im Bierteig (Seelachs EU) <i>mit gemischtem Salat und Sauce Tartare</i> <i>Coalfish fried in the beer batter with various mixet salad</i> <i>Lieu noir dans la pâte à bière frit avec salade composée avec Sauce tartare</i>	Fr.27.50	Fr.31.50
		
Käseschnitte mit Spiegelei <i>cheese- toast with fried egg</i> <i>Croûte au fromage avec oeuf au plat</i>	Fr.19.50	Fr.22.50
		
Käseschnitte mit **Schinken und Spiegelei <i>cheese-toast with **ham and fried egg</i> <i>Croûte au fromage avec ** jambon et oeuf au plat</i>	Fr.20.50	Fr.23.50
Rösti mit 2 Spiegeleier <i>Rösti with 2 fried egg / Rösti avec 2 oeufs au plat</i>	Fr.20.50	Fr.23.50
		
Geschnetzeltes Haus Art (Schwein/Kalb) mit Rösti <i>Sliced „House Art“ (pork/veal) and Rösti</i> <i>Émincé « art de la maison » (Porc / veau) avec Rösti</i>	Fr.24.50	Fr.27.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Bratwurst (pork) with onion sauce and Rösti</i> <i>Saucisse de porc avec sauce à l'oignon avec Rösti</i>	Fr.24.50	Fr.27.50
		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites <i>pork escalope breaded with french fries</i> <i>Escalope de porc panée avec frites</i>	Fr. 24.50	Fr.27.50
Cordon-bleu (Schwein) „a la Chef“ mit Pommes-frites <i>Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries</i> <i>réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites</i>	Fr.27.50	Fr.31.50