

Montag bis Freitag ab 18.00 Uhr-21.00 Uhr

Herkunftsland des Fleisches: Schwein, Kalb, Poulet, CH Rindfleisch: Südamerika

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
Wenden Sie sich an unser Personal*

Suppen

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| <i>Tagessuppe</i> | <i>Fr. 6.50</i> |
| <i>Bouillon mit Ei oder Einlagen</i> | <i>Fr. 7.50</i> |
| <i>Knoblauchbrot</i> | <i>Fr. 7.00</i> |

Salate

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Grüner Salat</i> | <i>Fr. 8.-</i> |
| <i>Gem. Salat</i> | <i>Fr. 9.50</i> |
| <i>Nüsslisalat mit Ei, Speck, Brotcrouton</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>Salatteller mit Ei</i> | <i>Fr. 18.-</i> |
| <i>Wurstsalat einfach/garniert</i> | <i>Fr. 11.-/18.50</i> |
| <i>Wurstkäsesalat einfach/garniert</i> | <i>Fr. 13.-/20.50</i> |
| <i>Thonsalat einfach/garniert</i> | <i>Fr. 12.-/18.50</i> |
| <i>Bunter Blattsalat mit Poulet Fleisch, Parmesan und Speck</i> | <i>Fr. 24.-</i> |



Fitness-Teller

| | |
|--|----------------------|
| <i>Schweinsschnitzel nature</i> | <i>Fr. 24.-</i> |
| <i>Schweinscordon-bleu klein/gross</i> | <i>Fr. 26.-/31.-</i> |
| <i>Kalbs-Cordon-bleu klein/gross</i> | <i>Fr. 34.-/39.-</i> |
| <i>Pouletbrüstli nature</i> | <i>Fr. 24.-</i> |
| <i>Rindssteak ca. 200 g</i> | <i>Fr. 34.-</i> |
| <i>Rindsfilet ca 200 g</i> | <i>Fr. 42.-</i> |
| <i>Kalbsschnitzel nat.</i> | <i>Fr. 32.-</i> |
| <i>Dazu Kräuterbutter Fr. 3.-</i> | |
| <i>***Egliknusperli Sc. Tartar</i> | <i>Fr. 32.-</i> |



Unsere Hausspezialitäten

*Rindsminifilet ca. 140g mit Kräuterbutter
Gemüse und Pommes-Frites*

Fr. 34.-

*Rindsfilet (ca. 200 g) mit Kräuterbutter
Gemüse und Pommes-Frites*



Fr. 42.-

*Pouletflügeli (port. 7 Stück)
An rassisger Sauce,
Jedes weitere Flügeli Fr. 2.50*

Fr. 18.-

*Schweinsschnitzel paniert
Pommes-Frites*

Fr. 24.-

*Toast Bombay 
Geschnetzeltes Schweinefleisch auf Toast,
Currysauce mit Früchten*

Fr. 22.-

*Schweinscordon-bleu klein/gross
Pommes-Frites Oder Tomatenspaghetti*

Fr.26.-/31.-

*Kalbscordon-bleu klein/gross
Pommes-Frites oder Tomatenspaghetti*

Fr. 34.-/39.-

Fleischlose Gerichte

*Chillinudeln mit Zucchini
Spaghetti Pesto
Spaghetti Napoli*



Fr. 19.50

Fr. 18.50

Fr. 16.50

Wildspezialitäten

Vorspeisen

| | |
|---|------------------|
| <i>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</i> | <i>Fr. 9.-</i> |
| <i>Nüsslisalat mit Ei, Speck, Brotcrouton</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>Bunter Herbstsalat mit gebratenen Pilzen</i> | <i>Fr. 13.50</i> |

Hauptspeisen

| | |
|--|------------------|
| Jägersalat <i>Blattsalat mit rosagebratenen Rehfleisch-Streifen, Pilzen, Trauben</i> | <i>Fr. 22.50</i> |
| Spätzlitopf <i>Mit frischen Pilzen, Speck, Zwiebeln</i> | <i>Fr. 21.-</i> |
| Rehpfeffer Jäger-Art (A) <i>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut Preiselbeer Birne</i> | <i>Fr. 28.50</i> |
| Rehschnitzel Mirza (A) <i>Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer Birne</i> | <i>Fr. 33.50</i> |
| Beilagen-Teller ohne Fleisch <i>Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Hausgemachte Spätzli, Früchte Wildrahmsauce, Preiselbeer Birne</i> | <i>Fr. 26.50</i> |
| Hubertus-Teller (A) <i>Geschnetzeltes Rehfleisch mit Früchten und Pilzen, Hausgemachte Spätzli</i> | <i>Fr. 28.50</i> |
| Wildtoast (A) <i>Geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Früchten auf Toast</i> | <i>Fr. 26.50</i> |
| Hirsch Entrecôte (A) <i>An Wildrahmsauce, Spätzli Preiselbeer Birne</i> | <i>Fr. 32.50</i> |

