

Herbst Spezialitäten 2026



Kalte Küche

Nüsslissalat

"Mimosa" mit Eierwürfeli

■ ■ ■ C 9.90 / 14.90

"Förster Art" mit Speck, Croutons und Eierwürfeli

■ ■ ■ AC 14.90 / 19.90

Herbstsalat

mit Baumnüssen, Trauben, Champignons & Birnen

■ ■ ■ H 15.90 / 20.90

Saison Chuechli

Pilz-Chuechli oder Rüebli-Chuechli mit Speck

■ ■ ■ ACGL 8.20

Saisonale belegte Brötli

"Wild" (mit CH Wildschwein-Rohschinken)
oder "Kürbis-Steinpilz-Frischkäse"

■ (■) ACFGM 6.30

Warme Küche

Kürbiscremesuppe

mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Herbstbrot

■ ■ ■ ■ ACGLHLMN 9.90 / 14.90

Wildschwein Cordon bleu

aus CH Wildschweinfleisch, Wildschwein-Rohschinken
und Weissensteinkäse, serviert mit Spätzli & Rotkraut

■ ■ ■ ACGFH 29.90

Ofenfrisches Herbst-Pastetli

mit Steinpilzen an Kräuter-Rahmsauce (1Stk./2Stk.)

■ ■ ■ ■ ACGLM 15.50 / 23.50

Dazu Pommes, Reis und / oder Gemüse je +4.50

Rehpfeffer aus heimischer Jagd

Hausgemachter CH Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel

■ ■ ■ ACGLHLM 29.50 / 34.50

Herbstgemüse-Spätzliteller

Hausgemachtes Spätzli, Rotkraut mit Marroni,
Rosenkohl, Trauben, Mirza-Apfel und Steinpilzsauce

■ ■ ■ ■ ACGLHLM 23.50 / 28.50

Saison Desserts

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles mit Meringues & Rahm

■ ■ ■ ■ AC GOH 10.50 / 13.50

Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

■ ■ ■ ■ AC GOH 11.50 / 14.50

Apfelchüechli

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

■ ■ ■ ■ AC G 11.00 / 14.00

Saison-Eclair

Marroni

■ ■ ■ AC GH 5.00

Saison-Torten (abwechselnd)

Birnen-Schokolade, Heidelbeer-Mousse,
Vermicelles, Marroni, Vermicelles-Mousse

■ ■ ■ je nach Sorte 6.40

Saison Getränke

Cassis-Birne Spritz alkoholfrei

Schaumwein mit Cassissirup, Birnensaft und Eis

○ 9.50

Herbst-Kaffee

"Caramel-Popcorn Macchiato"

■ 6.80

Auf Wunsch als Gourmand, mit zwei Pralinen +3.00

Sauser (solange Vorrat)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

○ 4.60

Genuss-Übersicht

Seite 1		Saisonale Spezialitäten
Seite 2		Philosophie & Deklaration
Seite 3		Hauspezialität Belegte Brötchen
Seite 4		Kalte Speisen
Seite 5		Warme Speisen
Seite 6		Dessert
Seite 7		Glacen
Seite 8		Frühstück
Seite 9		Warme Getränke
Seite 10		Kalte Getränke

Öffnungszeiten

Montag 07:00-19:00 Uhr

Dienstag 07:00-19:00 Uhr

Mittwoch 07:00-19:00 Uhr

Donnerstag 07:00-21:00 Uhr

Freitag 07:00-19:00 Uhr

Samstag 07:00-17:30 Uhr

Sonntag geschlossen

Durchgehend kalte & warme Küche von
11:00 Uhr bis 1 Stunde vor Geschäftsschluss