





VORSPEISEN

Gemischter Salat Gemüsesalate Dressing nach Wahl	12
Klassischer Nüsslersalat Ei gebratener Speck Croûtons	16
Geschmortes Randentatar Gebeizte Jakobsmuscheln Fetakäse pochierte Birne Rotweinvinaigrette geröstete Kürbiskerne	20
Oppliger Kürbissuppe () Kübisöl I Kürbiskerne I Curry I Kokosmilch I Himbeeressig	14

Rindfleischtatar

Rassiges Rindfleischtatar vom Schrofenhof Zwiebeln | Kapern | Gurken | Kräuter | Peperoni Toast | Butter

Vorspeise 20.-Hauptgericht 38.kleine Portion 34.-







HAUPTGÄNGE

Uruguay Black Angus Rinds Entrecôte «Café de Paris» Pommes Frites saisonales Gemüse	49
Paniertes Kalbsschnitzel Zitrone Pommes Frites Gemüseallerlei	46
Zarte Rehschnitzel an Holunderjus Rotkraut Marroni Apfel Preiselbeeren Herbstgemüse Spätzli	45
Saltimbocca vom Schweizer Alpenlachs Parmaschinken Safran-Champagner-Sauce Spinat «à la Crème» Pinienkerne Maiskroketten	45
Cremige Spätzlipfanne Hausgemachte Spätzli Herbstgemüse Sbrinz Mascarpone Röstzwiebeln Apfelschnitze	30
Hausgemachter Kalbshackbraten Morchelrahmsauce Kartoffelstock Blattspinat	32

Vegetarisch & vegane Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: • Vegetarisch • Vegan Für weitere allergische Inhaltsstoffe kann Ihnen das Servicepersonal weiterhelfen.